

新提案

「無添加商品の開発」

天然発酵
調味料

フードマックス

原材料は 梅肉・食塩・りんご果汁 のみ

4つの効果

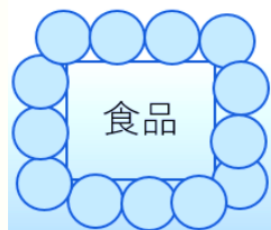
酸化の進みを抑える効果 パサつきを抑える効果
食感を維持・向上させる効果 生菌を抑える効果



メカニズム

自由水が結合水に変化

ナノ化・イオン化した梅肉ミネラルのプラス2価イオンが、水分子に働きかけをすることにより水分子を安定化させ、不純物を取り込みにくい構造を作ります。食品から水分が離れる際も小さいクラスターのまま離れるので、離水やパサつきの影響も少なく済みます。



製品のおいしさを
少しでも長く

株式会社前田商店 J.MAEDA

大阪本社 〒542-0066 大阪市中央区瓦屋町1丁目4番5号
TEL 06-6762-1991 FAX 06-6762-6780

東京支店 〒140-0014 東京都品川区大井4丁目13番17号
TEL 03-6429-4050 FAX 03-6429-4051

札幌OFFICE 〒062-0024 北海道札幌市豊平区月寒西四条10丁目7番5号102
TEL 090-6321-3476 FAX 011-588-6410





目安添加量



ITEM

ケーキ生地/焼き菓子
パン生地
カスタード/ホイップクリーム/プリン
ガナッシュ

PERCENTAGE

0.5%~0.8%
3% (対粉)
0.2%~0.3%
0.2%~0.3%

《使い方》

▷ ケーキ生地・焼き菓子 パン生地

小麦粉、卵、牛乳等の原材料の全体の0.5%~0.8%のフードマックス、またはスーパーフードマックスを牛乳、卵等に加えて製造してください。

製パンの場合は対粉3%で製造してください。

※吸収性がよいため、通常より2%~3%加水が必要な場合がございます。

▷ カスタード・ホイップクリーム・プリン・ジャム

牛乳、卵、生クリーム、砂糖等原材料全体の0.2%~0.3%のフードマックス、またはスーパーフードマックスをクリーム、ジャム等製造時に加えて製造してください。

▷ ガナッシュ (ボンボンショコラ)

チョコレートと生クリーム等原材料の全体の0.2%~0.3%のフードマックスまたはスーパーフードマックスをチョコレートと生クリームを合わせるときに加えて攪拌してください。

※通常の生クリームの量で製造した場合、油脂が残りますので通常よりも約7%~10%の生クリームを増量して攪拌してください。



製品形態

フードマックス 5KG / 20KG

スーパーフードマックス 5KG / 20KG

※スーパーフードマックスはより酸化抑制・生菌抑制を高めたものになります

株式会社前田商店 J.MAEDA

大阪本社 〒542-0066 大阪市中央区瓦屋町1丁目4番5号
TEL 06-6762-1991 FAX 06-6762-6780

東京支店 〒140-0014 東京都品川区大井4丁目13番17号
TEL 03-6429-4050 FAX 03-6429-4051

札幌OFFICE 〒062-0024 北海道札幌市豊平区月寒西四条10丁目7番5号102
TEL 090-6321-3476 FAX 011-588-6410