

# MC-60S

「MC-60S」は、麺の乾燥を抑制して食感を向上させることのできる乳化油脂です。また麺加工時の作業性向上にも効果があります。

- <特長>
- 油脂と還元水飴の効果により、麺の乾燥を抑制することができます。
  - 乳化が非常に安定であるため、上記の乾燥抑制効果が長期間持続します。
  - 水中油滴型の乳化油脂ですので、生地に容易になじみます。
  - 生地の進展性を改良して、生地切れを防止します。

<性状>           ペースト状乳化油脂

<原材料>           植物油脂、還元水飴／乳化剤

<最終食品への表示例>  
                                油脂加工食品（植物油脂、還元水飴）／乳化剤

<包装・荷姿>   12kg（6kgピロー×2 外装：段ボール）

<保存方法>       要冷蔵（0～10℃で保管してください）

<賞味期限>       180日