

ライスアップ®FK

「ライスアップ®FK」は、米飯のほぐれや食感を向上させる改質剤です。

- ＜特長＞
- 米飯の炊き水に添加することにより、米粒に油脂の皮膜を作ります。
 - 米粒の皮膜により、米飯同士のバラケを向上することができます。
 - 炊飯時の釜剥がれや炊飯ネットの剥がれを改善します。
 - その他の製造ラインへの米飯の付着も軽減し、作業の効率を高めます。
 - 付着によるロスが少なくなるため、米飯加工品の歩留まりが向上します。

- ＜用途＞
- 米飯（米に対して2～4%配合して使用して下さい。）
 - 炒飯、ピラフ等の炒め油

- ＜性状＞ 液状

- ＜原材料＞ 植物油脂、加工油脂／乳化剤、酸化防止剤（V.E）

- ＜最終食品への表示例＞
食用油脂／乳化剤、酸化防止剤（V.E）
（※貴社のラベル表示を保証するものではありません）

- ＜包装・荷姿＞ 16kg 小口缶

- ＜保存方法＞ 冷暗所（25℃以下）で保管してください

- ＜賞味期限＞ 180日

ライスアップは日油株式会社の登録商標です。