

STオイルBB

「STオイルBB」は、フライ食品向けのバター改質剤です。

＜特長＞ フライ食品の食感を改質し、時間が経ってもサクサク感を維持します。乳化剤を高濃度に含有した流動状改質剤です。分散性が高く、バター中の澱粉・グルテンに効果的に作用します。

＜用途＞ コロッケ、とんかつ、天ぷら、から揚げ、春巻きの皮
(バター液に添加してご使用下さい。 推奨添加量：1～5%)

STオイルBBの性状と水への分散性



低温でも流動状です。



冷水に添加



簡単な攪拌で速やかに水に分散。

＜性状＞ 液状

＜原材料＞ 植物油脂 / 乳化剤

＜最終食品への表示例＞

食用油脂/乳化剤

(※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＞ 10kg (BIB 外装：段ボール)

＜保存方法＞ 冷暗所で保管してください

＜賞味期限＞ 120日

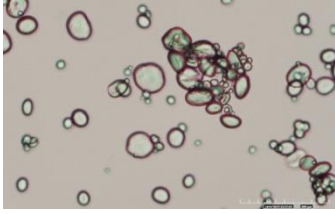


● 澱粉の膨潤抑制効果

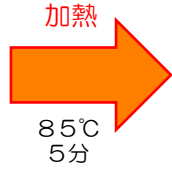
フライ加熱中の澱粉の過度な膨潤を抑制し、サクサク食感を向上します。

＜小麦粉澱粉の顕微鏡写真＞

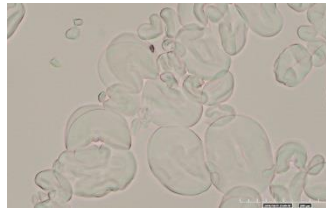
未加熱の小麦澱粉（懸濁液）



未加熱状態では小径の粒子が見えます。



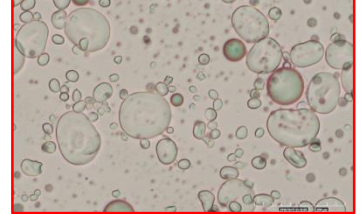
加熱後（STオイルBB無添加）



澱粉粒は多量の水を吸って膨潤し、一部は崩壊しています。

フライ時の水抜けが悪く、経時的にヘタリやすい。

加熱後（STオイルBB5%）



膨潤度が低く、崩壊している澱粉粒は見られません。

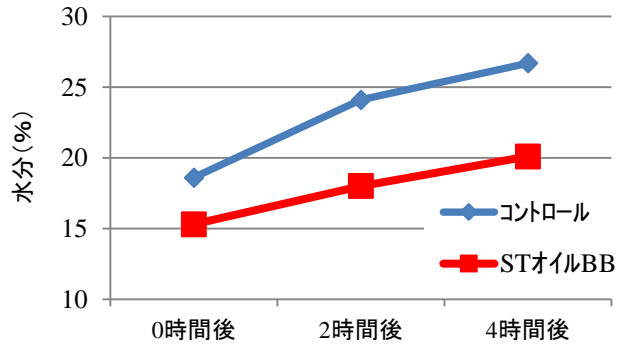
フライ時の水抜けがよく、サクサク感が維持できます。

● 応用例①（フライバター）

原材料	コントロール	STオイルBB
薄力粉	34.7	34.7
グアーガム	0.3	0.3
菜種油	5	—
STオイルBB	—	5
水	60	60
合計	100	100

上記バター液でメンチカツを作成し、衣の水分量を測定。

＜衣水分量の経時変化＞



STオイルを使用した衣は時間が経っても水分が少なく、サクサク食感を維持できます。

● 応用例②（春巻皮）

原材料	コントロール	STオイルBB
薄力粉	46.7	46.7
菜種油	1.5	—
STオイルBB	—	1.5
デキストリン	4.6	4.6
食塩	0.5	0.5
水	46.7	46.7
合計	100	100

上記配合で生地を作成。
皮帯焼成機（TH-15 大英技研）にて130℃で焼成。

＜フライ3時間後の春巻外観とカット面＞

コントロール



外観に艶がありません。



皮がヘタっており、包丁を入れると押しつぶされてしまいます。

STオイルBB



滑らかで艶のある外観です。



パリパリとした状態を維持しています。