

# EO-100

「EO-100」は、O/W乳化性を有する乳化性油脂です。

- ＜特長＞ 乳化性を有するため、簡単に水に分散させることができます。一般的な油脂に比べて、食品素材に馴染みやすい特性があります。
- ＜用途＞ フライ食品の食感改良、米飯のほぐれ向上、麺製品の食感改良、ピクルス液（畜肉注入液）など

菜種油：10% EO-100：10%  
水：90% 水：90%



EO-100の性状



油脂と水を薬さじで攪拌（10分静置後）

水に細かく分散

- ＜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＞ 16kg 小口缶
- ＜保存方法＞ 冷暗所で保管してください。
- ＜賞味期限＞ 180日

## &lt;応用例 1&gt;

# フライバター改質剤

**【バター液配合】** (％)

原材料	コントロール	テスト
薄力粉	35	35
グアーガム	0.3	0.3
水	61.7	61.7
菜種油	3	—
<b>EO-100</b>	—	<b>3</b>



【トンカツ作成方法】  
 上記原料をミキサーで混合  
 中種（豚ロース肉）にバター液を付ける。  
 パン粉をつけて180℃で4分フライ

EO-100を使うことで、

- ・歯切れ良い、軽い食感に改質
- ・時間が経ってもへたりにくい衣に改質

## &lt;応用例 2&gt;

# 米飯改質剤

**【米飯配合】** (部)

原材料	コントロール	テスト
無洗米	100	100
水	150	150
菜種油	1	—
<b>EO-100</b>	—	<b>1</b>

【米飯作成方法】  
 無洗米を水に30分間浸漬  
 菜種油またはEO-100を添加し、炊飯開始  
 10分間蒸らして、釜を天地返して米飯を取り出す



EO-100を使うことで、

- ・釜離れが向上
- ・米飯のほぐれ性が向上