

FSオイル

「FSオイル」は、高い保水性を有する油脂ペーストです。

- ＜特長＞ FSオイルに水を加えて攪拌すると、乳化して水を保持します。水を加えて作成した乳化物は耐熱性を有しております。加水量を増やすほど乳化物の粘度は高くなります。
- ＜用途＞ ハンバーグなど挽肉加工品（使用方法は裏面をご覧ください）
各種加工食品
- ＜性状＞ ペースト状
- ＜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＞ 10kg（BIB 外装：段ボール）
- ＜保存条件＞ 要冷蔵（10℃以下で保管してください）
- ＜賞味期限＞ 180日



FSオイルの乳化物作成方法（例：プロペラ攪拌）

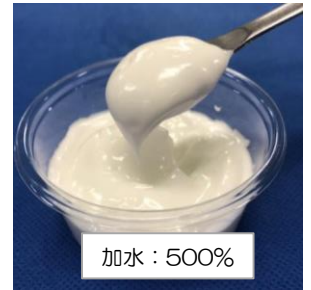
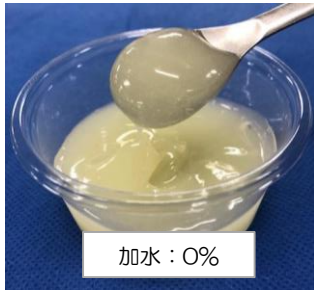
①水・FSオイルをビーカーに入れる。

②乳化が完了するまで攪拌。

③FSオイルに水が取り込まれ、粘度が安定したら乳化完了です。

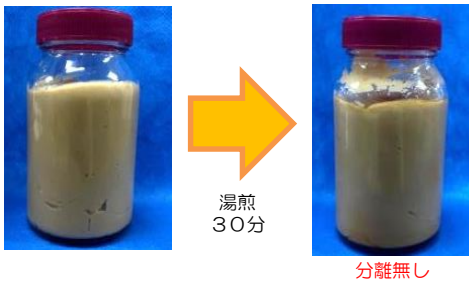


FSオイルに水を添加したペースト



FSオイル乳化物の特長

●優れた耐熱性



●冷凍・解凍による状態変化



FSオイルの応用例

●ジューシーハンバーグ



FSオイルの乳化物をラードなどの練込み油脂と置き換えて歩留向上！

<作成方法>

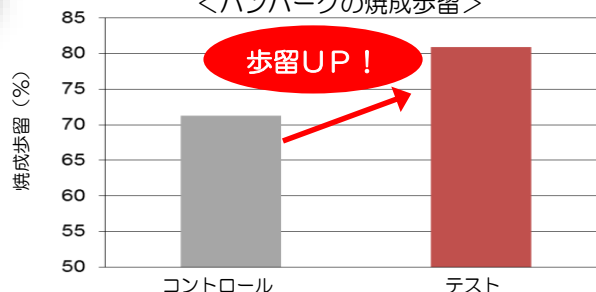
1. 挽肉、食塩、胡椒を混合（3分）
2. その他の原料を投入しさらに混合（3分）
3. 80g/個の円形に成型する。
4. 鉄板で焼成後、オーブンで焼成（8分）

<ハンバーグ配合>

原材料	コントロール	テスト
挽肉(豚)	55	55
食塩	0.9	0.9
胡椒	0.1	0.1
粒状大豆たん白	5	5
水	15	15
玉ねぎソテー	5	5
パン粉	4	4
ラード	15	-
FSオイル(500%加水)	-	15

FSオイル（100部）と水（500部）を混合した乳化物を添加

<ハンバーグの焼成歩留>



テスト品は焼成歩留が向上し、ジューシー感がアップします