

# 麺アップ®

「麺アップ®」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。
  - 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。
  - 麺表面の乳化は加熱により破壊されるため、麺の付着防止が期待できます。
  - 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>      還元水飴、植物油脂／乳化剤、アルコール

<最終食品への表示例>

油脂加工食品（還元水飴、植物油脂）／乳化剤、アルコール  
（※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>      要冷蔵（10℃以下で保管してください）

<賞味期限>      180日

麺アップは日油株式会社の登録商標です。