

# MG-E L™

「MG-E L™」は、冷水下で容易に溶解するメチルセルロース製剤です。

＜特長＞ メチルセルロースを10%含有したペースト状のメチルセルロース製剤です。  
冷水と混合するだけでメチルセルロースが水和し、増粘します。  
加水物を加熱するとゲルを形成します。

＜用途＞ プラントベースミートのバインダーとしてご使用できます。  
プラントベースミートに肉様の弾力を付与させることができます。  
様々な製品の結着性を向上させることができます。



＜性状＞ ペースト状

冷水と混合  
(写真は4倍加水)

ゲル化

＜成分及び重量パーセント＞

メチルセルロース	10.0%
キサンタンガム	0.1%
食品素材	89.9%

＜最終食品への表示例＞ メチルセルロース、キサンタンガム

＜使用基準＞ メチルセルロースの使用量は、食品の2.0%以下でなければならない。ただし、メチルセルロースをカルボキシメチルセルロースカルシウム、カルボキシメチルセルロースナトリウム又はデンプングルコール酸ナトリウムの1種以上と併用する場合にあっては、それぞれの使用量の和が食品の2.0%以下でなければならない。

＜包装・荷姿＞ 10kg (5kgピロー×2 外装：段ボール)

＜保存方法＞ 要冷蔵 (0～10℃で保管してください)

＜賞味期限＞ 180日

MG-E Lは日油株式会社の商標です。

 **日油株式会社** 機能食品事業部

本社 〒150-6012 東京都渋谷区恵比寿4-20-3 (恵比寿が-テゾービル内)

大阪支店 〒530-0003 大阪市北区堂島2-4-27 (JRE堂島駅)

名古屋支店 〒450-0003 名古屋市中村区名駅南1-24-30 (名古屋三井ビル本館)

福岡支店 〒810-0001 福岡市中央区天神4-2-20 (天神幸ビル)

札幌営業所 〒060-0052 札幌市中央区南2条東2-8-1 (大都ビル)

TEL 03-5424-6765 (ダイヤル)

URL <https://www.nof.co.jp>

TEL 06-6454-6568 (ダイヤル)

TEL 052-551-6163 (ダイヤル)

TEL 092-741-3211 (ダイヤル)

TEL 011-281-9871 (ダイヤル)

# ●応用例：プラントミートハンバーグ

〈ハンバーグ配合〉

(%)

原材料	コントロール	テスト
粒状大豆たん白	18.7	20.4
水(5℃)	46.65	50.95
MCエマルジョンカード※	20	-
MG-EL™	-	10
菜種油	6	10
玉ねぎソテー	5	5
上白糖	1.6	1.6
粉末状大豆たん白	1	1
食塩	1	1
香料	0.05	0.05
合計	100	100
油脂添加量(%)	10	10
メチルセルロース添加量(%)	1	1

※ MCエマルジョンカード組成

- ・油脂 20%
- ・メチルセルロース 5%
- ・冷水 75%

〈作成方法〉

- ①油脂とメチルセルロースを混合
- ②ミキサーに①、冷水を入れる
- ③均一になるまで攪拌
- ④10℃以下に冷却



## コントロール (MCエマルジョンカード使用)

MCエマルジョンカード作成

※ 右上方法を参照

- ・油脂
- ・メチルセルロース
- ・冷水

- ・粒状大豆たん白
- ・冷水(10℃以下)

混合

- ・MCエマルジョンカード
- ・調味料
- ・油脂
- ・粉末状大豆たん白
- ・玉ねぎ
- ・香料を添加

混合

成形

加熱  
(100℃スチーム)

急速凍結・凍結保管

## テスト (MG-EL™使用)

- ・冷水(10℃以下)
- ・MG-EL™
- ・粒状大豆たん白

混合

- ・調味料
- ・油脂
- ・粉末状大豆たん白
- ・玉ねぎ
- ・香料を添加

混合

【レンジアップ後の弾力感】

●コントロール



押すとやや崩れる

●テスト (MG-EL™使用)



押しでも崩れない