

# サテライト®

「サテライト®」は、起泡性を有するバター改質剤です。

- <特長>
- O/W型乳化油脂のため、バター液への分散性が優れています。
  - 優れた起泡性によって、生地中に安定した気泡を形成させることができます。  
⇒フライ工程における水抜けが向上し、サクサク感を付与できます。
  - グルテン形成の抑制効果があります。  
⇒曳きの原因となるグルテンを抑制し、歯切れの良い食感を付与できます。
- <用途>      バター液改質、春巻皮改質
- <性状>      半固体状
- <原材料>      還元水飴、植物油脂／乳化剤
- <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  
（※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（5kgピロー×2 外装：段ボール）
- <保存条件>      要冷蔵（0～10℃で保管してください）
- <賞味期限>      180日

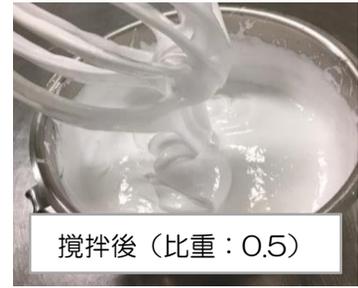
サテライトは日油株式会社の登録商標です。

## ●特長：起泡性能

水飴 100  
サテライト® 5



ホイッパー  
中速5分撈拌



## ●ご使用方法 (例)

水にサテライト®を十分に分散



粉体原料を投入



中速  
3~10分撈拌



## ●応用例1：春巻皮

(%)

原材料	コントロール	テスト
薄力粉	44.2	44.2
水あめ	8.6	8.6
食塩	0.5	0.5
菜種油	2.5	—
サテライト®	—	2.5
冷水	44.2	44.2
<b>生地比重(g/ml)</b>	<b>1.18</b>	<b>1.08</b>

包丁でカットした状態 (油ちょう1時間後)



(コントロール)

(テスト)

上記皮を用いて春巻を作製し、180℃で4分間油ちょう。

**春巻皮のサクサク食感が持続します**

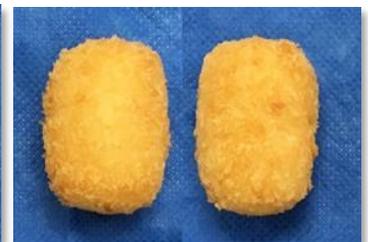
## ●応用例2：クリームコロッケバター液

(%)

原材料	コントロール	テスト
薄力粉	20	20
加工澱粉	14.5	14.5
増粘剤	0.5	0.5
菜種油	3	—
サテライト®	—	3
水	62	62
<b>バター液比重(g/ml)</b>	<b>1.01</b>	<b>0.87</b>



(コントロール)



(テスト)

俵型に成型したホワイトソースに上記バター液、パン粉を付け、180℃で3分間油ちょう。

**クリームコロッケのパンクを抑制します  
衣のサクサク感がアップします**