

タフィー®

色素成分であるルテインの効果によって
麺のコシを向上させる粉末状の食品機能材です。

- **麺のコシ向上効果**
ルテインの効果により、グルテンの弾力性が高まり、麺のコシが向上します。
- **麺の湯のび抑制効果**
ルテインの効果により、グルテン密度が向上し、湯のびを抑えられます。
- **小麦グルテンの使用量削減が可能**
小麦グルテン量を減らすことによる麺のコシ低下を抑えられます。
- **小麦粉を使用した様々な麺で効果が期待できます。**

こんなご要望にお応えします

- ・粉体と混合して簡単に使用したい。
- ・チルド保管中の麺のコシを持続させたい。
- ・現在の配合バランスを変えず麺の品質を向上させたい。

使用方法

タフィー® 対粉0.5~1%を小麦粉の置き換えでご使用いただけます。

原 材 料	小麦粉／着色料(カロチノイド)
荷 姿	5kg(外装:段ボール 1kg／袋×5)
保 存 方 法	冷暗所で保管してください

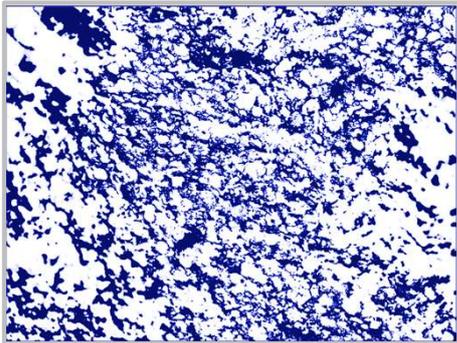
タフィーは日油株式会社の登録商標です。



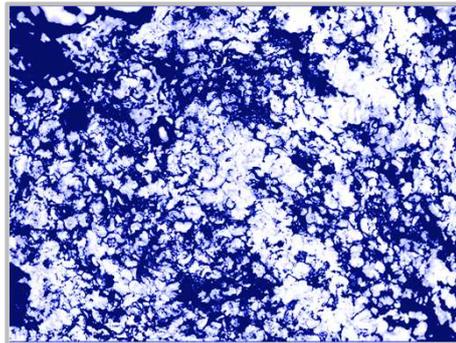
タフィー®による麺のグルテン密度の変化

タフィー®を使用するとうどんのグルテン密度が向上

うどん麺線のグルテンを染色した画像（グルテンを青く染色）



タフィー®なし



タフィー®あり

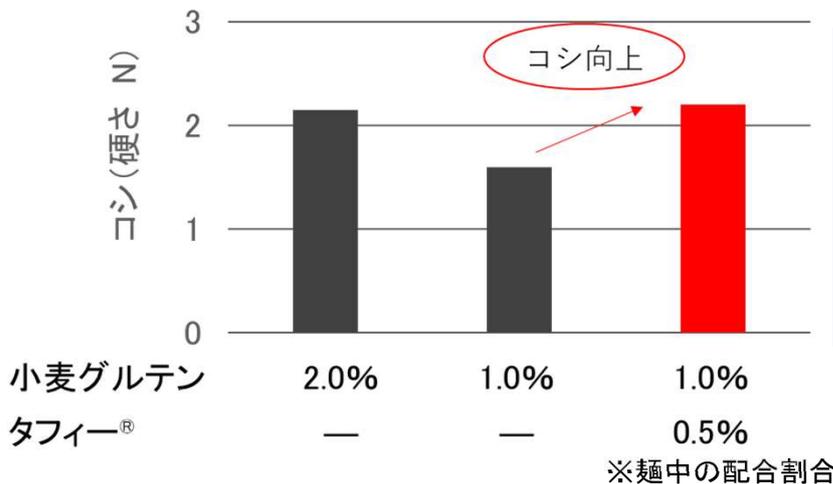
<評価方法>

- ・測定サンプル: 一晩チルド保管後の麺線
- ・条件: 麺線の切片をCBB染色液にて染色後、顕微鏡で観察。

提供: 地方独立行政法人大阪産業技術研究所

麺のコシが向上します

小麦グルテン量を減らしてもタフィー®を使用することでうどんのコシが向上



ツヤ向上



小麦グルテン 2.0%



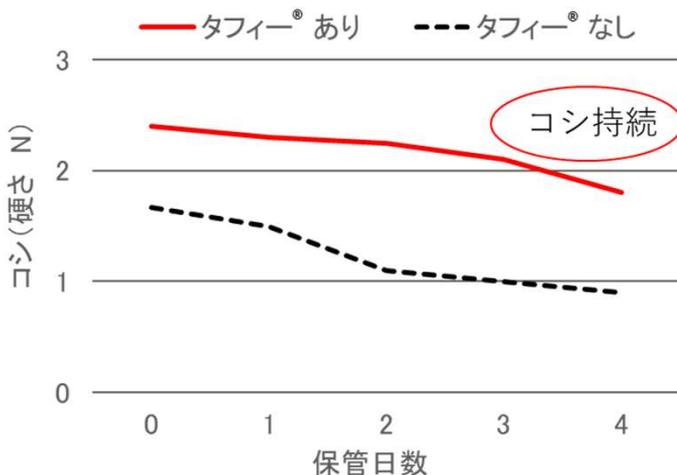
小麦グルテン 1.0%
タフィー® 0.5%

<評価方法>

- ・測定サンプル: 一晩チルド保管後の麺線
- ・機器: レオメーター(山電製)/ 剪断用具使用
- ・条件: 麺線の縦方向から歪み率70%で圧縮時の値を測定

小麦グルテン量を1%減らしても同程度のコシが得られ、うどんのツヤも向上します。

チルド保管下での麺のコシが持続します



<評価方法>

- ・測定サンプル: チルド保管(7℃)下のうどん麺線
- ・機器: レオメーター(山電製)/ 剪断用具使用
- ・条件: 麺線の縦方向から歪み率70%で圧縮時の値を測定

タフィー®を使用することでチルド保管でもうどんのコシは持続します。