

冷凍食品



素材	製品名		用途	特徴	標準添加量
揚げ物用 ミックス粉	ユニバターFH-4	冷凍食品	バターミックス、 コロケ・メンチカツ	密着性良好で サクサクした食感の 仕上がり	本品:22.0%、 冷水:78.0%
揚げ物用 ミックス粉	ユニバター特F4	冷凍食品	バターミックス、 水産フライ	スタンダードタイプ で、水産フライに 最適	本品:23.0%、 冷水:77.0%
揚げ物用 ミックス粉	ユニバターSA	冷凍食品	バターミックス、 水産フライ	しっかりとした食感 の仕上がり。食塩、 香辛料、調味料を配剤	本品:20.0%、 冷水:80.0%
揚げ物用 ミックス粉	ユニバターAH-6M	冷凍食品	バターミックス、 トンカツ	打ち粉無しでも 衣のはがれが軽少。 フライドチキン等の 下地バターとしても 使用可	本品:33.0%、 冷水:67.0%
揚げ物用 ミックス粉	ユニバターAH-100(改)	冷凍食品	バターミックス、 トンカツ	打ち粉無しでも 衣のはがれが軽少。 しっかりと いながら、サクサク とした食感	本品:33.0%、 冷水:67.0%
揚げ物用 ミックス粉	ユニバターKF-40	冷凍食品	バターミックス、 唐揚げ	スタンダードな 和風タイプの 唐揚げ粉	肉:100g、 本品:20g、 冷水:20g
揚げ物用 ミックス粉	プレッターG-5	冷凍食品	バターミックス、 唐揚げ	米粉とパン粉の 配剤により、硬さの あるカリカリした 食感に。下地バターに AH-6Mを使用 することで、良好な 仕上がり	均一にまぶす
揚げ物用 ミックス粉	ユニフラワーAS-200	冷凍食品	打ち粉、畜肉・ 水産フライ	澱粉主体だが、 粉質がサラッと して密着性も 良好	均一にまぶす
揚げ物用 ミックス粉	ユニフラワーA-3	冷凍食品	打ち粉、畜肉・ 水産フライ	卵白入りで、 非常に密着性が良好	均一にまぶす

素材	製品名	用途	特徴	標準添加量
PH調整剤製剤	ロスファガスMK-1	冷凍食品 歩留り向上剤、 エビ等の魚介類・ 畜肉類	歩留りを向上させ、 食感も改善	本品:3.0%、 冷水:97.0%
調味料製剤	ロスファガスCK-8	冷凍食品 歩留り向上剤、 エビ等の魚介類・ 畜肉類	呈味も補強し、 食感も改善	本品:3.0%、 冷水:97.0%
調味料製剤	ロスファガスCK-100	冷凍食品 歩留り向上剤、 イカ等の魚介類	エグ味を マスキングし、 食感も改善	本品:3.0%、 冷水:97.0%
PH調整剤製剤	ロスファガスMK-S	冷凍食品 歩留り向上剤、 魚の切り身等	歩留りを向上させ、 食感も改善	本品:3.0%、 冷水:97.0%
PH調整剤製剤	ロスファガスPC-2	冷凍食品 歩留り向上剤、 畜肉類	ピクル用製剤。 歩留りを向上させ、 食感も改善	本品:20.0%、 冷水:80.0%
練物用ミックス粉	ユニベースSS	冷凍食品 スリ身代替製剤、 水産練り製品	しっかりとした、 弾力のある 仕上がりに コストダウンに	本品:33.0%、 冷水:67.0%
練物用ミックス粉	ユニベースDS	冷凍食品 スリ身代替製剤、 畜肉・水産練り製品	しっかりとした、 弾力のある仕上がりに。 プラントベースフード のつなぎとしても 最適	本品:28.0%、 冷水:72.0%