

高機能タピオカ加工でん粉

N-DULGE™ 320

エヌダルジ™ 320



N-DULGE™ 320は、ベーカリー製品や麺製品などに強いもちもち感とボリューム感を付与するとともに、冷蔵・冷凍耐性を向上させるタピオカ原料の加工でん粉です。

SENSORY EXPERIENCE™ 

Ingredion
idea labs 
IDEAS TO SOLUTIONS

N-DULGE™ 320の特徴とアプリケーション

- 1.ベーカリー製品、麺類、点心類(皮などの生地部分)に独特の引きの強いもちもち感を付与します。
- 2.膨化性に優れ、ベーカリー製品のボリュームをアップします。
- 3.保形性に優れ、ベーカリー製品では焼成後の縮みを抑制します。
- 4.長時間の加熱調理にも煮溶けることなく、点心類や麺類の良好な食感を長く保ちます。
- 5.高い老化耐性で水分を保持、様々な食品において冷凍・冷蔵保存後も、もちもち感、ソフト感を維持します。

モチパオの焼成後の状態



N-DULGE™320

従来品



ドーナツ



ピザ



クレープ



餃子の皮



うどん



伸びるソース、フィリング

イングレディオン・ジャパン株式会社

〒105-0004

東京都港区新橋3-5-10

電話: 03-3504-9690

Eメール: tokyo.info@ingredion.com

オフィシャルサイト: ingredion.jp

The information described above is offered solely for your consideration, investigation, and independent verification. It is up to you to decide whether and how to use this information. Ingredion Incorporated and the Ingredion group of companies make no warranty about the accuracy or completeness of the information contained above or the suitability of any of their products for your specific intended use. Furthermore, all express or implied warranties of noninfringement, merchantability, or fitness for a particular purpose are hereby disclaimed. Ingredion Incorporated and the Ingredion group of companies assume no responsibility for any liability or damages arising out of or relating to any of the foregoing.

The N-DULGE, INGREDION IDEA LABS and INGREDION marks and logos are trademarks of the Ingredion group of companies and used in Japan by Ingredion Japan K.K. All rights reserved. All contents copyright © 2019



Ingredion