

カラダにオイシイ、キットイイ。

Kitin

ふっくらそのままマイスター

炊きたて
ふっくら食感を
そのままに

炊きあがり量が増えるので
コストメリットが期待できます



食品添加物 酵素製剤 業務用

ふっくらそのままマイスター

酵素のチカラでお米の老化を防止し
時間がたってもふっくらやわらかい
食感を維持します

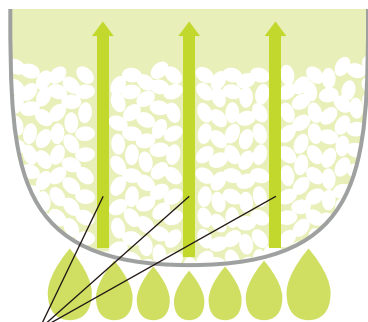
炊飯48時間後の硬さを抑えて炊きたてのふっくら食感を保ちます！

POINT1

表面を程よく分解

炊きムラを防止して粒立ちUP。

炊きムラにつながるデンプン質を分解し炊飯時の凝集を防止。



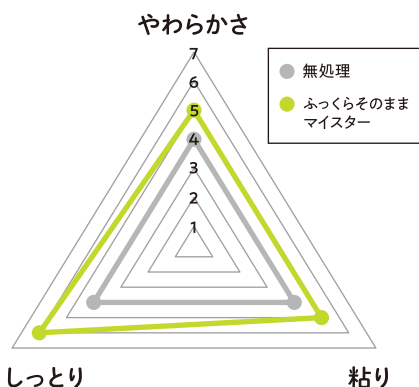
カニ穴

美味しく炊けると「カニ穴」と呼ばれる水蒸気の通り道が現れます。

POINT2

乾燥を防止

糖質による表面コーティングによって
水分を抜けにくくして保水性を向上。

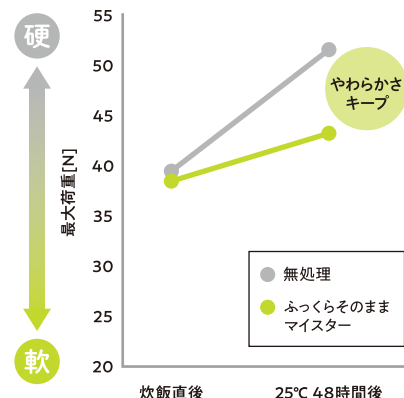


官能試験による評価：炊飯時に生米に対して0.3%となるように添加し、炊飯後25℃48時間後の食感を評価しました。無処理を「4」として1(非常に悪い)～4(普通)～7(非常に良い)で評価しました。
※無処理と処理区の水の量は同じです

POINT3

内側のデンプン質を変化

やわらかくふっくらした食感をキープ。



炊飯時に生米に対して0.3%となるように添加し、炊飯直後と25℃48時間後の米粒の硬さを評価しました。
※無処理と処理区の水の量は同じです

ふっくらそのままマイスター 粉末

- 形状：粉末
- 保存方法：冷蔵(10℃以下)
- 荷姿：500g×12袋/ケース

ふっくらそのままマイスター 液体

- 形状：液体
- 保存方法：冷蔵(10℃以下)
- 荷姿：1.2kgペットボトル×6本/ケース

■ ご使用方法

- 炊飯時に加える水の量を、通常より10%程度増やしてください。
- 炊飯時に、生米重量に対して0.3%を水によく溶かして添加し、炊飯してください。

生米	推奨量
1kg	3g
一升	4.5g



水を増やして炊飯することで食感を保ったまま炊きあがり量が増えます

- 表示について：炊飯で使用する場合、酵素が失活するため表示は必要ありません
- 使用上の注意：開封後は密封し、速やかにご使用ください。

●販売者 サンプル・お問い合わせは下記へ

カラダにオアシス、キティイ。

Kitii

株式会社キティー
103-0023 東京都中央区日本橋本町1-6-1 丸柏タマビル 4F
<https://kitii.co.jp>

キット、出来る。

