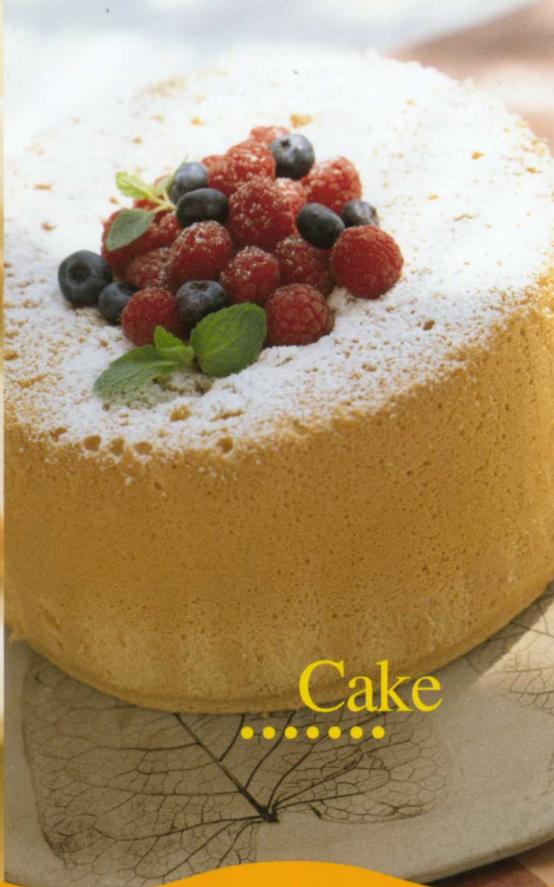
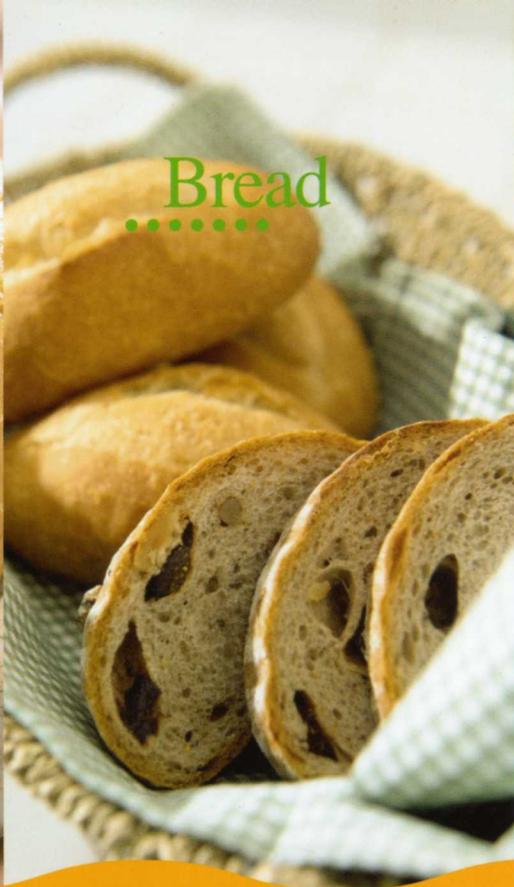




Sausage



Cake



Bread

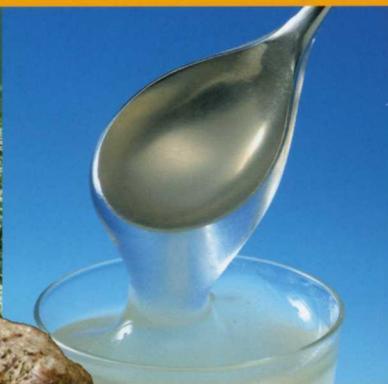
今までにない食感や特徴のある食品づくりに！

ゲル状  
無菌包装

# AFマンナン



原料の蒟蒻芋の生産地は群馬県。  
国内総生産量の80%以上を  
生産しています。



## 注目の素材

主成分である「グルコマンナン」は直鎖型の高分子多糖体と云われ、非常に保水力が高いこと  
の他、従来の増粘材にない物性を発揮するとして注目されています。



ORIHIRO

ゲル状  
無菌包装

# AFマンナン

コンニャク独特の匂いをカットした無臭化蒟蒻粉「ティマックマンナン」を水に溶解しゲル状とし、オリヒロ独自の連続無菌包装システムで無菌包装。使用までに時間を要する製粉からの溶解作業が必要なく、そのまま手軽に使用できます。しかも長時間の加熱殺菌処理を必要とする従来のレトルト製品に比べ、高温短時間殺菌のため品質の劣化が少なく、少量でも高い効果を発揮する画期的な増粘材です。ソーセージやハンバーグ、パン、ケーキ、ゼリーなどさまざまな食品で、新しい食感やドリップ防止、シットリ感といった効果が期待できます。

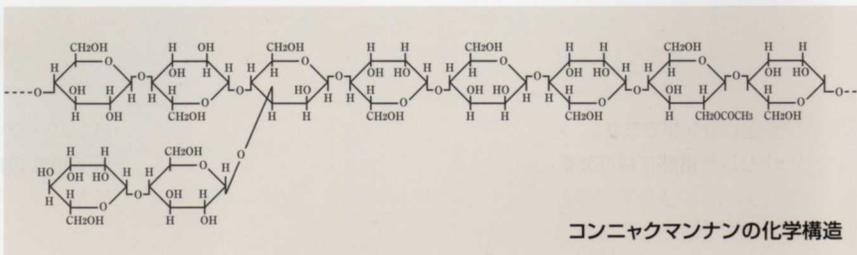


## AFマンナンの特長

- 連続無菌包装システムで製造! 安心してご利用いただけます。
- アルカリ性・酸性、高温・低温のどちらでも安定性が高く、さまざまな食品に添加できます。
- 匂い(アミン臭)をカットした「ティマックマンナン」(弊社商品)を使用しているため、コンニャク独特の匂いがしません。
- ゲル状態(最高粘度)で包装されているため、必要なときに必要なだけ手軽にお使いいただけます。
- 成分はグルコマンナンと水100%のため、カロリーゼロです。

## ■コンニャクマンナン

コンニャクマンナンは、グルコースとマンノースが結合したグルコマンナンであり、水による膨潤性がきわめて大きく、水を加えると糊状になって強い粘性を示す。これにアルカリを加えると、抱水したままでかたまり、膨潤性を失う。これは、アルカリ処理をすることにより、エステル状に結合したコンニャクマンナン分子のアセチル基が脱離し、化学的な構造変化が起きるためである。食用の板コンニャク等はこのような性質を応用したものです。



## 期待できる効果

- 優れたドリップ防止効果。
- 水分活性を抑え、商品の日持ち向上や、品質の安定が期待できます。
- シットリ感ができます。製品の保水性を高めます。
- 無味無臭の為、添加により製品の味や香りを損ないません。
- 素材の苦み、渋み等の癖を和らげます。(マスキング効果)
- 加熱、攪拌、凍結等で変化し難く、製品に糊感等の違和感が残りません。
- 食感の改良。(蒟蒻ゼリーは天然の寒天ゼリーに適量添加しただけですが、あのような弾力性の強い食感に仕上がります)
- 増粘作用があります。(タレ等への応用)
- 添加量にもよりますが、冷凍しても氷状になりにくくなります。
- その他添加先のベースにより色々な効果が期待できます。

## 食品別の効果

様々な食品の加工段階で添加することにより今までにない食感や特徴が作り出せます。  
新商品の開発にも有効です。



### 畜肉類

- ・タンパク質と馴染みやすく、バサツキ感を改善します。
- ・ドライ商品等では、乾燥で硬くならずソフトに仕上がります。また、油脂の溶出による包装時のフィルム汚れ防止に効果があります。
- ・ソーセージ類では、余分な油脂を加えずに加工でき、軽い食感に仕上がります。



### 菓子類

- ・ゼリー、ムース、水羊羹、餅系生地等の食感の改良。  
(コンニャクゼリーの食感もグルコマンナンの添加から)
- ・饅頭の餡・生地の離水防止に効果があります。
- ・生地の食感がソフトになり、弾力性も増します。
- ・スポンジ系の生地では、焼き上がりの型くずれが減り、カットした時のクズも出難くなります。
- ・焼き上がりがふっくらで、冷めても型保ちが良くなります。  
(油で揚げた場合も同様の効果が期待でき、油切れも良くなります)
- ・メレンゲの泡立ち、型保ちが向上します。
- ・アイスクリームでは、従来安定剤の代用で新食感が期待できます。  
(気泡の安定性増大)



### 麺類

- ・コシの強い生地ができます。
- ・保水性が高いため、高加水で生地作りが可能です。(高加水麺が可能)
- ・麺に弾力が加わり、喉越しの良い食感に仕上がります。
- ・茹で伸び等、麺の劣化を遅らせる効果があります。
- ・麺線のさばきが良くなり、打ち粉量が減ります。(麺同士の付着が少ない)



### パン類

- ・生地が安定しコシがめます。
- ・よりシットリした食感になります。
- ・表面はカリッと、中はモチモチ感ができます。
- ・保湿性が増します。
- ・クラストが薄く焼けます。
- ・切りくずが出にくくなります。



### 惣菜・海産物類

- ・ハンバーグ・肉まん等のつなぎや離水防止に。
- ・玉子焼きの食感改善、ボリュームアップに。
- ・あんかけ焼そば、中華料理のタレになどに。
- ・ソース・タレ・冷凍食品にも離水防止として使用できます。
- ・お味噌汁等は後味がサッパリした感じになります。
- ・はんぺん等、タンパク質と馴染みやすく、バサツキ感を改善します。