



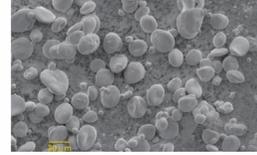
## 小麦でん粉

小麦でん粉は、他のでん粉に見られない多くの特徴を持っています。

その特徴を活かし、食品製造業、繊維工業、製紙工業、その他の分野にわたり広範囲に使用されています。

### ① 小麦でん粉の粒度

小麦でん粉の粒度分布は、1～40 μmと比較的広範囲にわたり、大きくは『大粒子』と『小粒子』の2つに分けられます。この粒度分布は他のでん粉には見られないものであり、粒子の比重差を利用し、区分することが可能になります。「長田産業」では、ユーザー様の要望にきちんとお応えするために、小麦でん粉をさらに細かく区分し、様々な用途に適した幅広いラインナップを取り揃えています。



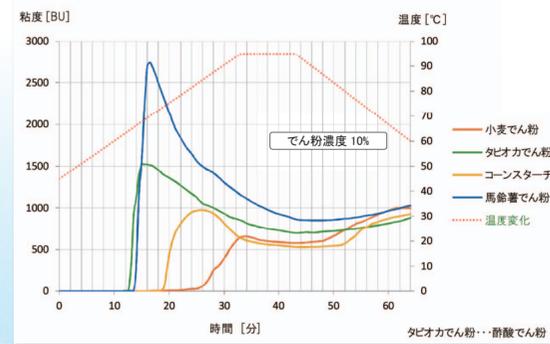
	小麦	タピオカ	コーン	馬鈴薯
粒度分布	1～40 μm	4～35 μm	3～26 μm	5～100 μm
粒度平均	10 μm	20 μm	15 μm	30 μm

### ② 小麦でん粉のアミログラフ(粘度)、離水

小麦でん粉は他のでん粉と比較し、粘度が発現する温度(糊化開始温度)の高いことが特徴です。また糊化が完了しても結晶部分が多く残っており、それらが骨格となり再結晶化による水の放出を抑えるため、しなやかなゲルを形成し、ソフトな食感を付与することが可能です。

他のでん粉と比較し、老化が遅いのも小麦でん粉の大きな強みとなっております。

#### アミログラフ



#### 離水の比較



小麦でん粉  
離水が少ない



馬鈴薯でん粉  
離水が多い

20%加熱ゲル写真(冷凍保存後)

### ● 小麦でん粉

品名	内容量	荷姿	白度	蛋白[%]	灰分[%]	水分[%]	表示
宝船	25kg・20kg	クラフト紙	96.0	0.20	0.15	13.0	小麦澱粉または澱粉(小麦)
大宝	20kg		96.0	0.23	0.17		
金印浮粉	20kg		96.0	0.23	0.17		
浮粉	25kg・20kg		95.5	0.25	0.18		
丸食	25kg・20kg		94.0	0.30	0.20		
特等	25kg・20kg		93.0	0.33	0.22		
丸特	25kg		90.0	0.51	0.25		
壳等	25kg		78.0	0.87	0.56		

### ● アルファー化小麦でん粉

アルファー化小麦でん粉とは、小麦でん粉をアルファー化(糊化)し、瞬時に乾燥・粉砕・分級したもので、水に速やかに溶解し、粘り性の高い糊液となります。

小麦でん粉は元来、粘度の経時変化が小さく、老化が遅い、極めて安定な粘性を有しており、アルファー化させることにより、この特性がさらに顕著になります。

品名	内容量	荷姿	蛋白[%]	灰分[%]	水分[%]	特徴
NPアルファーK	20kg	クラフト紙	0.35	0.25	8.0	製菓・製パン用途における食感改良目的の他、トロミ付け、水分調整、粘度調整等に適しています。
NPアルファーRM			0.35	0.25		
アルファーA			0.30	0.20		

### ● 物理加工小麦でん粉

小麦でん粉に物理的な特殊加工を施し、吸水性を高めたものが物理加工小麦でん粉です。加水量を増やすため、歩留まり向上・食感改良につながります。

品名	内容量	荷姿	蛋白[%]	灰分[%]	水分[%]	特徴
GU-8	20kg	ダンボール(内袋にPE使用)	0.25	0.18	13.0	パン、畜産加工品、水産練り製品、厚焼き玉子、バター等に適しています。水溶性による沈降は遅く、再懸濁も容易です。
GT-4			0.30	0.22		
GU-8HT			1.40	0.20		

### ● 小麦でん粉



### ● アルファー化小麦でん粉



### ● 物理加工小麦でん粉



## 小麦たん白

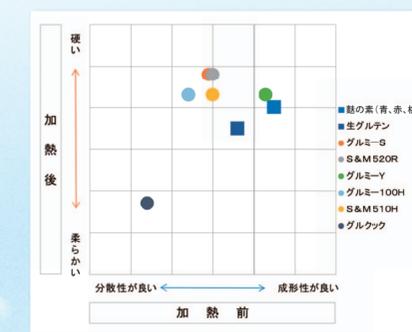
小麦粉に水を加えて練り、その生地を水洗して得られるガム状の物質を「グルテン(小麦たん白)」と言います。特異な粘弾性を有しており、その物性を利用して、様々な食品に添加されます。

「長田産業」では、ペースト状・粒状・粉末状と多岐にわたる商品ラインナップで、ユーザー様の細やかなニーズに合わせた商品をご提案させていただきます。

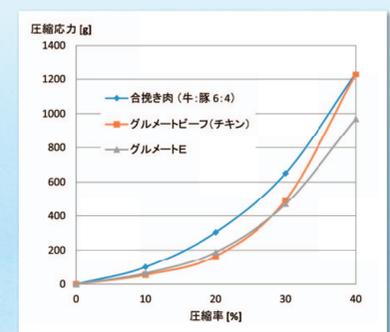
### ■ 冷凍小麦たん白

品名	内容量	ゲル強度	特徴
麵の素(青、赤、桃)	10kg×2	400g/φ5mm	麵用に厳選した小麦粉からグルテンを分離、凍結しました。焼酎ではポリウレームのある細かな焼きあがり、生麺ではつやのある製品が出来上がり。厳選配合した小麦粉からグルテンを分離、凍結しました。添加物不使用なのでグルテン本来の物性を保持した商品です。
生グルテン	10kg×2	350g/φ5mm	
グルミーS	10kg×2	480g/φ5mm	分散性に優れており、低温からレトルト加工までの広範囲加熱条件に適応し、強いゲル形成に特徴があります。
S&M 520R	10kg×2	480g/φ5mm	
グルミーY	10kg×2	430g/φ5mm	加熱によるゲル形成性、結着性に優れた特徴をもつ汎用タイプです。
グルミー100H	10kg×2・5kg×4	430g/φ5mm	油脂を抱き込み、結着性、乳化性に優れた特徴をもつレトルト加工用タイプです。
S&M 510H	10kg×2	430g/φ5mm	
グルクック	10kg×2	170g/φ5mm	色の白いソフトでしなやかなゲルが形成できます。
グルメートビーフ	5kg×4	—	ウェットグルテンを粒状に加工・加熱し、たん白を凝固させた粒感を保った商品です。小麦たん白特有の網状組織が折り重なった状態で凝固しており、肉と同等の食感が得られるとともに、加熱による縮みもなくボリュームの維持が期待できます。また、冷凍耐性や解凍防止効果もあり、冷凍食品向け素材としても優れています。
グルメートチキン	10kg×2	—	高たん白食材であるため、畜肉及びその他食材と併用することにより、栄養価の高いインスタントのとれた食品が実現できます。(それぞれ肉種に合わせ天然色素にて着色しております。)
グルメートN(マグロタイプ)	10kg×2	—	
S&M NB210(ビーフタイプ)	10kg×2	—	
グルメートE(無着色タイプ)	10kg×2	—	上記粒状たん白の性質に加え、多孔質構造を特徴としています。そのため、調味液とのなじみが良くなります。

#### 生たん白・ペースト状たん白の物性(加熱前後)



#### 粒状たん白の肉様食感比較



### ■ 粉末状小麦たん白

バイタル(活性)グルテンと言われ、製造工程において加水や剪断等の影響を受けず、乾燥されたもので、加水後、速やかに元の生地特性を取り戻します。

粉末状になっているため、取扱いが容易で、様々な食品に添加されます。

製パン、製菓、水産・畜産練り製品の改良剤として、広くご利用いただいております。

品名	内容量	ゲル強度	特徴
フメリットE300	20kg 2kg×10	670g/φ5mm	加水をするとペースト状となるため、結着性に優れています。混合が容易で伸展性に優れた生地が形成できます。また、高いゲル強度を有しており、硬さを付与することができます。
フメリットE75N		360g/φ5mm	E300とA2の中間的なタイプです。適度なコシをつくれます。
フメリットA2		310g/φ5mm	加水をすると本来のたん白構造に戻り強い弾力を発揮します。コシの強さを付与するとともにボリュームアップが期待できます。
フメリットG		350g/φ5mm	

※詳細につきましては、弊社営業担当にお問い合わせください。

### ● 生小麦たん白(冷凍品)



### ● ペースト状小麦たん白(冷凍品)



### ● 粒状小麦たん白(冷凍品)



### ● 粉末状小麦たん白

