



米飯用品質改良剤 UNet たきたてキーパー

新商品

特徴

米飯の歩留まり向上

本品は、米飯用品質改良剤です。炊飯時に添加することで、保水性を向上します。加水率も増やすことができるため、炊き増えも期待できます。また、米の老化抑制効果を付与します。

冷蔵・冷凍保存後の食感維持

本品を使用した米飯類を冷蔵・冷凍保存後、加熱調理した際、硬化を抑制し、しっとり感、つや感、粒感を向上することができます。

効果

冷凍米飯（効果：冷凍による硬化抑制、粒立ちの改善）

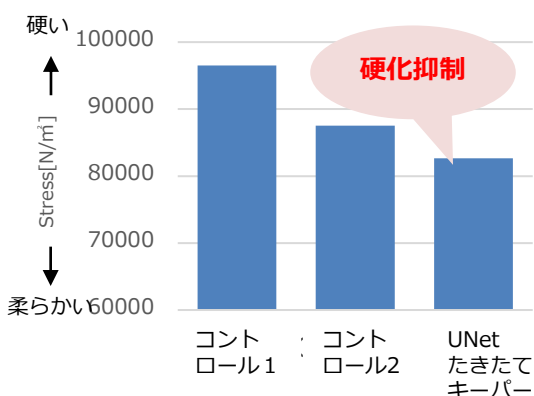
原材料名	コントロール1	コントロール2	テスト
無洗米	100.0	100.0	100.0
UNet たきたてキーパー	-	-	1.6
加水	140.0	160.0	160.0
合計	240.0	260.0	261.6

<作製方法>

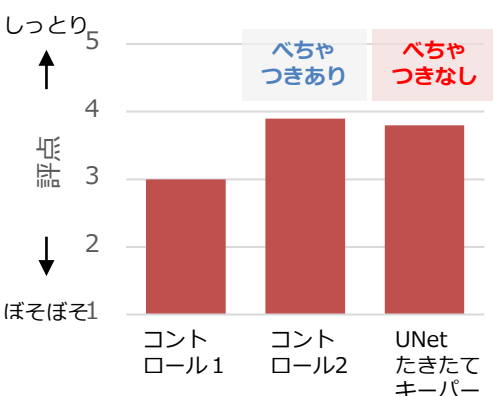
- ①UNet たきたてキーパーを水に分散
- ②無洗米を浸漬(約20℃、1時間)
- ③自動炊飯(無洗米モード)
- ④袋に入れ、-5℃まで急速冷却
- ⑤冷凍保管(-20℃、72h)
- ⑥レンジアップ後、測定(20℃)

▼冷凍保管後(-18℃、72h)、再加熱(1,400w、15秒)した際の評価結果

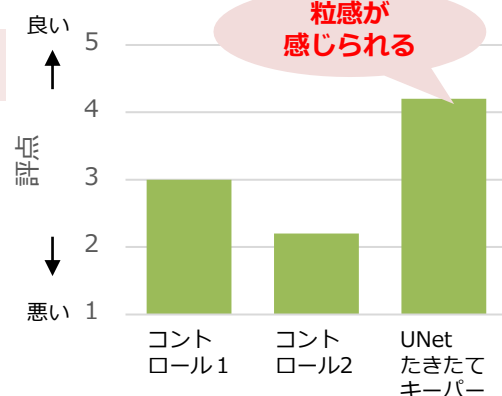
①硬さ(機器測定)



②しっとりさ(官能評価)



③粒立ちの良さ(官能評価)



製品名	使用量目安	表示例	荷姿
UNet たきたてキーパー	対米 1.6~2.5%	糊料 (増粘多糖類)	20kg

再加熱カートで冷蔵⇒加温したご飯 (効果：しっとりさの維持、硬化抑制、粒立ちの改善)

原材料名	コントロール1	コントロール2	テスト
無洗米	100.0	100.0	100.0
UNet たきたてキーパー	-	-	1.6
加水	140.0	160.0	160.0
合計	240.0	260.0	261.6

<作製方法>

- ①釜に米と水を計量し、浸漬(25℃、1時間)
- ②UNet たきたてキーパーを加え、分散
- ③炊飯(無洗米モード)
- ④炊飯後すぐに物性測定(硬さ)
- ⑤放冷(約25℃、約2.5時間)
- ⑥お茶碗にご飯200gを盛り付け、蓋をする。
- ⑦冷蔵保存(4℃、一晚)
- ⑧翌朝、蓋をしたまま再加熱(110℃、20分)
- ⑨加熱後すぐに物性測定(硬さ)

▼冷蔵保管後(4℃、一晚)、再加熱(110℃、20分)した白米の状態



コントロール1

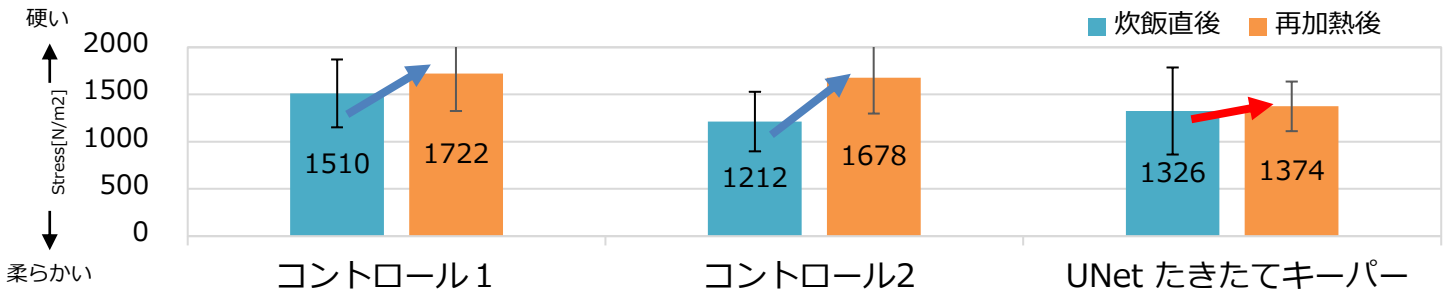


コントロール2



UNet たきたてキーパー

▼冷蔵保管後(4℃、一晚)、再加熱(110℃、20分)した時のご飯の硬さ



ご使用例

冷凍ご飯、冷凍炒飯



チルド弁当



冷凍寿司、シャリ玉



配膳食



作成日：2022/05/20