

MDA 各種食品の製造

1 炊飯設備に利用

- ごはんが増える。
- ごはんの日保ちが長くなる。
- ごはんがおいしくなる。
- 細菌の増殖を抑える。



2 豆腐製造に利用

- 大豆の歩留りが良くなる。
- 日保ちが長くなる。
- とうふがおいしくなる。
- 細菌の増殖を抑える。



3 パン製造に利用

- 発酵が良くなる。
- パンがおいしくなる。
- 日保ちが長くなる。
- のびが良く、キメがこまかくなる。



4 麺製造に利用

- 風味旨味が増し、鮮度を向上させる。
- 日保ちが長くなる。
- 小麦粉の歩留りが良くなる。
- 細菌の増殖を抑える。



5 冷凍の解凍に

- ドリップを防止する。
- 変色を防ぐ。
- 鮮度がよくなる。
- 細菌の増殖を抑える。



6 あらゆる揚げ物に利用

- 油の酸化防止ができる。
- 油の切れが良い。
- 日保ちが長くなる。
- 味がおいしくなる。



7 あらゆる漬物製造に

- 味がしまって、おいしくなる。
- 製品が長保ちする。
- 時間が短縮できる。
- 細菌の増殖を抑える。



8 ハム製造に利用

- ハムがおいしくなる。
- 肉質のハリ、ネバリ、輝度が良くなる。
- 細菌の抑制ができる。
- 低塩水で濁りがなくなる。



9 あらゆる乾燥に利用

- 変色、不良品を防止できる。
- 味質、風味を保持できる。
- 天日乾燥に近くなる。
- 省エネになる。

