

「口当たりと食感」出来上がりの“美味しさ”が違う！

MDA 洋菓子の製造

1 水浸漬無しでも早く煮える
「いいもの」ができます。



2 大巾な歩留り向上と
時間短縮にメリット。



3 「作りたて」の鮮度を
長時間保ちます。



4 衛生対策や働く人々の
健康に役立ちます。



今までになかった

吸収向上・歩留まりの向上・長期の日持ちに

威力を発揮！

イースト物に利用

- 発酵良く、ふっくら焼ける。
- 粉の粘りが良く出ておいしい。
- キメ細かく、ソフト感が出る。
- 老化が遅れ、カビを抑える。



生クリームの製造

- まろやかで、風味が良くなる。
- 気泡性持続、キメが良くなる。
- 脱臭効果があり、乳感も高まる。



安全で「美味しく」

「いいもの」ができます。

- 素直に美味しいと言えるいいものが出来ます。
- 落下菌・浮遊塵埃を抑えます。
- マイナス・イオンの製造環境で安全な食品ができます。



「焼きたて」「作りたて」
の鮮度を長期間保ちます。

- ボリュームUP・色良く仕上がります。
- 計画生産の大きな経済効果があります。
- 従来と比べて、販売ロスの低減が可能になります。



解凍・殺菌・保管に威力を発揮！

- 品質を損なわず解凍が出来ます。
- 解凍後も鮮度の良さを長く保ちます。
- 発酵が0℃で停止しますので解凍保管、解凍の手間が省けますから作業性大幅アップ！



環境対策や働く人々の
健康に役立ちます。

- 工場内の空気の透明度が上がります。
- 働く人々の環境が良くなり活力が得られます。
- 排水溝からの悪臭をカット出来ます。

