

いままでになかった
味の差別化・歩留向上・長期の日保ちに
威力を発揮!

すべての和菓子づくりに!!
洋菓子

MDAの新技术が高品位食品への道を切り拓きます



丸子電子株式会社

禁無断転載複製



味と鮮度の良さは
他店との大きな差別化になります。

特 徴

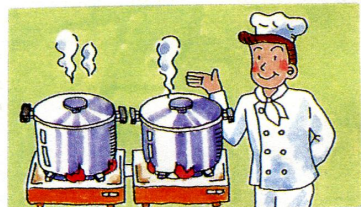
- 風味よく、食感・食味が美味になり、後味がよくなります。
- 菓子類の老化や変質を抑制できます。
- 原料の酸化抑制、鮮度保持作用のため、製品の日保ちが長くなります。
- 時間短縮、省エネ、エコの製造ができます。
- 製品の保水性よく、鮮度を長く保ちます。

もち物の場合



1. 製品の粘りが出て、コシやノビがよくキメが細くなります。
2. 水分活性が低下するため、早期のカビ発生を抑えることができます。
3. 大豆や小豆を使用したもち物の変質やカビを抑制できます。
4. でんぷんの老化が抑制され、製品が長持ちします。
5. アルファー化が促進するため、美味に加えて、保水性が向上します。

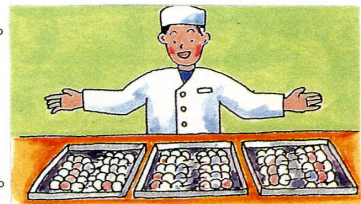
ごはん物の場合



1. 光沢、香りが良く外硬内軟な食感になります。
2. 粘り、歯ごたえ、甘味、が出て美味になります。
3. 保水性がよく、固くなりにくい。
4. 山菜入りご飯や混ぜご飯など、ベタつかず、粒立ちが良く食感がよくなります。
5. 冷えたごはんの食味、食感があまり変わりません。

こめ粉の場合

1. でんぷんのアルファー化が促進され、美味になります。
2. 保水性がよく、とくに固くなりにくい。
3. ポリウム感、艶、粘りがよくなります。
4. 細菌の増殖を押さえるので、日持ちがよくなります。
5. でんぷんの老化を抑制し、製品後の発酵を押さえます。



小麦粉の場合



1. 吸水が3～6%増加し、水和、グルテン形成をよくします。
2. 発酵、熟成が促進するため、粉のねばりが良くおいしくなります。
3. グルテンの老化を抑制します。
4. 水和、熟成、発酵が良好となり、でんぷんのアルファー化が促進され風味や食味が向上します。
5. 加水量が多くなるため、膜伸びがよくやわらかく、口溶け、粉の旨味がよくでます。

※注…小麦粉のグルテン質の早期安定化が可能です。加工する食品に適した条件の小麦粉を簡単な方法で、しかも短時間（期間）に改善ができます。

豆類の場合



1. 吸水性が高まり、歩留りがアップします。
2. 熱の入りが良く、やわらかく早く煮えます。
3. 風味や歯ざわりがよくうまさが増します。
4. 光沢、粒立ち、色彩、肌がよくなります。
5. 細菌の増殖を抑え、保水性よく製品が長持ちします。

製餡の場合



1. こし餡歩留りは、3～8%以上アップします。（原料品質によって歩留りが異なります。）
2. サラッとして風味よく、キメ、なめらかさが良く出ます。
3. 味質がよくなり、まろやかで口あたりが良くなります。
4. 歯ざわり、口溶けがよく、ノド越しが良くなります。
5. 老化が遅れ、鮮度を長く保ちます。

※注…歩留りは原料品質によって歩留りの差が異なります。

蒸しまんじゅう



1. 皮がやわらかく、ふっくらとやわらかい食感になります。
2. 早く蒸せ、ポリウム感がアップします。（時間が20%早く蒸せます。）
3. キメ、肌がよく、しっとり感を保持します。
4. 発酵や蒸しのトラブルが解消します。
5. 味がさらにおいしくなりまた、保水性が良く日保ちます。

焼菓子



1. 割れや欠けを抑制できますので、製品歩留りが大巾に向上します。

2. 焼温度を5～20%低くして焼けます。
3. ポリウム感がアップします。
4. 歯ざわり、口溶けがよくなります。
5. サクサク感が出て、食感や味質が向上します。

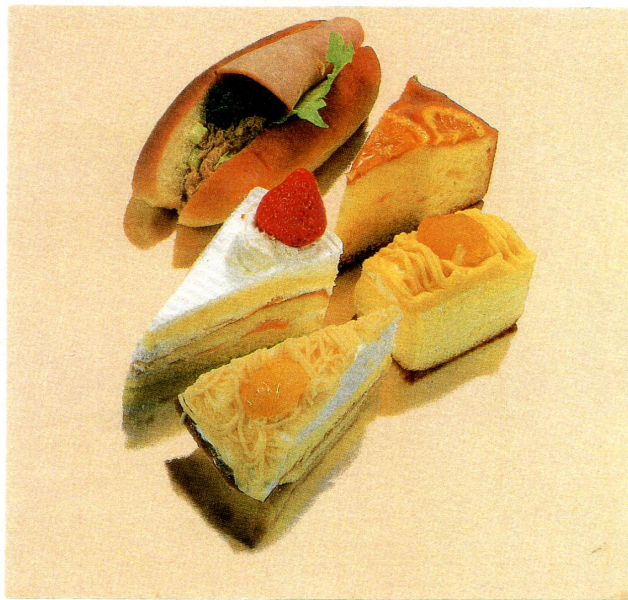
赤 飯



1. 蒸し上がり時間が早く蒸せ、外硬内軟に仕上がります。
2. 弾力性、粒立ち、光沢、色彩がよくなります。
3. 風味よく口あたりがよい食感になります。
4. 通常翌日硬くなるものが3日目でも作りたての柔らかさと食味を保ちます。
5. 3～8%歩留りがアップします。（原料品質によって増量の差が異なります。）

※注…熱の入りが良くなりますのでこれまでの約20～50%蒸し時間が短縮します。

グルテン物や液卵物に利用



●生地が熟成が高まりますので、オーバーランにご注意下さい。（温度、湿度、時間、添加剤等）

1. 生地伸びが早く、しっとりとトロミの増した生地が出来ます。
2. 保水性にすぐれ、口溶けがよく粉のうまみがよくでます。
3. 製品はクセがなく風味、香味、まろやかさが驚くほど向上します。
4. 小麦粉など吸水が3～6%アップします。
5. 冷凍、冷蔵による生地、製品の品質低下を抑制します。

パン

..... 食パン、パン類

ソフトでさわやかな香りと粉の旨みをひき出し、老化を抑えることができます。



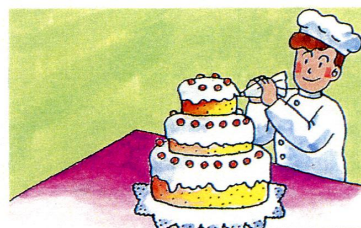
1. 水和、親水性よく、吸水率が向上します。
2. 混ざりが良く、グルテンと澱粉の結びつきが良くなります。
3. 焼き色を淡く、皮をうすく、内層は白度を高めます。
4. ふっくらとしたやわらかい食感のパンになります。
5. 保水性よく、グルテンの老化を抑え鮮度を長く保ち、水分活性を低く抑え、カビの発生を遅らせます。

カステラ

.....の他、スポンジケーキ、等



1. 混和性がよくなり、トロミの増した生地ができます。
2. 生地伸びは大変良く、成型能を向上させます。
3. 色彩、気孔膜が増し、ソフトな弾力が増します。
4. 保湿に富み、風味や味質を長く保ちます。
5. 均一な仕上がりで歩留りもアップさせます。



生クリーム

.....の他、アイスクリーム、ソフトクリーム等

1. 起泡性がよくなり、キメが細くなります。
2. 混合性がよく、生地ダレを防ぎます。
3. 成型能が向上し、温度変化による変質を抑制できます。
4. 口あたりがよく、まろやかでおいしくなります。
5. 乳感を高め、鮮度を長く保ちます。

あらゆる菓子の製造に応用 極める！

かきやま



1. 香ばしく、さっぱりとした食感になります。
2. 米の甘味や旨味がよく出ます。
3. 火通りが良いので焼き時間を大巾に短縮できます。
4. 割れや欠けを抑え、製造歩留りを大巾向上させます。
5. 生地ねかせ期間は通常の半分の期間でできます。

せんべい



1. 風味、香味、歯ざわりがよくおいしくなります。
2. 早く焼けますし、弾力性に富むので欠けや割れを抑制できます。
3. もどりを抑えますから、製品は驚くほど長く保持できます。
4. 製品の老化がおくれ、風味、味質を長くします。
5. 膨張剤が10～30%少なく使用してできます。（原料の品質によって差があります。）

アメ類

…………キャンディー、ドロップ類、他

1. 製品の老化を防ぐことができます。
2. ソフトな甘さと口溶けが向上します。
3. だ液との水和性がよく、おいしく後味が良くなります。
4. 味や風味を長く保持できます。
5. 湿度に対する品質低下を防止できます。

揚げ物

…………パン、ドーナツ、カキモチ、ポテトチップス、せんべい…………他

1. 食用油の酸化抑制ができます。
2. カラッと揚げり油のキレが良く、油の節約になる。（揚げ物の名人になれます。）
3. 製品の油臭がなく、爽快味になります。
4. 風味、味質が向上します。
5. 油の酸化が抑制でき、また製品の鮮度を長く保持できます。

※MDA電子フライヤー「あげらく」を使用の場合。

プリン

…………ゼリー、ババロア、水ようかん、カスタードクリーム、バタークリーム…………他

1. 温度変化による離水が起りにくくなります。
2. 鮮度を長く保ち、味や風味が長持ちします。
3. 食材の個性がよくでて風味、味質が向上しおいしくなります。
4. 細菌の増殖を抑えます。
5. なめらかな口あたりで、口溶けがよく特に後味が良くなります。



クッキー

1. サクサクした食感が向上します。
2. 口溶けよく、軽い感じになります。
3. ソフトな甘さが増し、軟らかくなります。
4. 小麦粉臭さをなくし、香ばしい味と香りにできます。
5. 製品の老化や酸化を抑制できます。



チョコレート

1. カカオ豆ロースト時の火通りが良く焙焼時間を大巾に短縮できます。
2. 酸味、甘味、渋味のバランスがよくとれます。
3. 風味よく、くせがなく、食べやすくなります。
4. マイルドな味で後味が大変良くなります。
5. 酸化や老化を抑制して製品の長期日持ちが可能になります。
(表面に白い粉の発生するのを抑制できます。)

その他

…………ビスケット、パイ、かりんとう、マロン、チュインガム、クラッカー、ポテトチップス…………他

1. 油脂の酸化を抑えることができます。
2. 口溶けよく、軽い感じになります。
3. 歯ざわりがよく、おいしくなります。
4. 味質、風味、色彩を長く保持します。
5. 製品の老化を防ぎ、鮮度を長く保ちます。

※ 次に製菓における和菓子と洋菓子の分類をあげるが、全てMDAシステムの対象となり、細菌の増殖をおさえて日持ちが良くなるばかりか、味質が向上して菓子本来の風味と呈味を持続させる効果があります。又水和形成が良いので、口溶けが良く、ノドごしのよい本当に“すなおにおいしい”と云えるグルメに合った製品が期待できます。

(菓子の分類)

大分類	中分類	小分類	品名	
和菓	生菓子	もち物類	安倍川もち、うぐいすもち、おはぎ、柏もち、鹿の子ぎゅうひ、切りざんしょう、草もち、桜もち、大福もち	
		蒸し物類	団子、椿もち、ゆべし、わらびもち	
		焼き物類	ういろう、かるかん、きみしぐれ、くず桜、ちまき、くすまんじゅう、しばまんじゅう、利久まんじゅう、酒まんじゅう、薄皮まんじゅう、蒸しようかん	
		流し物類	今川焼き、どら焼き、カステラ、栗まんじゅう、唐まんじゅう	
		煉り物類	水ようかん、錦玉かん、淡雪かん	
	半生菓子	ねりきり		
		焼き物類	カステラ、きんつば、タルト茶通、桃山	
		流し物類	練りようかん、のし梅	
		おか物類	もなか	
	干菓子	砂糖漬け類	甘納豆、ざぼん漬け	
干菓子		焼き物類	かわらせんべい、八つ橋、磯辺せんべい、南部せんべい、松風、塩せんべい、あられ、たがねせんべい、品川巻き、ボーロ、そばボーロ、衛生ボーロ	
		揚げ物類	かりんとう、揚げせんべい、揚げおかき	
		打ち物類	らくがん、麦らくがん、秋田諸越	
		押し物類	おこし、ごかぼう、塩がま	
	掛け物類	石衣、かりんとう、源平豆、ひなあられ、こんべい糖		
あめ物類	有平糖、カルメラ、ひきあめ			
洋菓	生菓子	缶詰め菓子	水ようかん缶詰め、ゆであずき缶詰め	
		生菓子	菓子パン類	ドーナツ、あんパン、クリームパン、ジャムパン、ショートケーキ、シュークリーム、ワッフル、エクレアプリン、ババロア、ゼリー
			生ケーキ類	アップルパイ、ミートパイ
			デザート菓子類	
	パイ類			
	半生菓子	ケーキ類	パウンドケーキ、バウムクーヘン	
		砂糖漬け類	マロングラッセ	
	干菓子	干菓子	ビスケット類	ビスケット、クッキー
			ウエハース類	ウエハース
			クラッカー類	ソーダクラッカー、オイルスプレークラッカー、
チョコレート類			板チョコ、被覆チョコ、	
キャンディー類			キャラメル、ゼリービーンズ、ヌガー、タフィ、ドロップ、マシュマロ	
中華菓子	缶詰め菓子	チューインガム	板ガム、風船ガム、糖衣ガム	
		スナック菓子類	ポテトチップス、コーンチップス	
		缶詰め菓子	ババロア缶詰、プリン缶詰、ゼリー缶詰	
中華菓子			月餅、あんまんじゅう、肉まんじゅう	