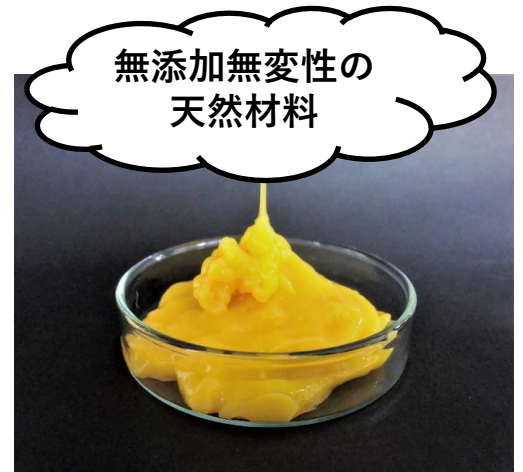


MaCSIE

～様々な素材を製紙技術で
ナノファイバー化したアップサイクル食品原料～



■ 食品の「おいしさ」を支える機能

1. 乳化安定

界面活性剤フリーで安定した乳化を実現します

2. 冷凍耐性の向上

冷凍・解凍時の離水を抑え、食感を損ないません

3. 風味のブースト

素材によってはナノファイバー化で風味がブーストされます

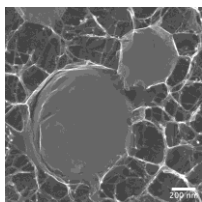
4. 多様な素材から加工

柑橘、果実、野菜、きのこ類など多様な素材に対応可能です

■ 活用事例

【飲料・缶チューハイ】

ナノファイバーが油滴を包み、
香りと風味を閉じ込めます



乳化状態



缶チューハイ

【冷凍加工食品】

ドリップを抑制し、解凍後も
作りたての瑞々しさを維持



冷凍たこ焼き



魚のオイル漬け

サンプル・詳細資料が必要な方はこちらまで！

<https://www.ehimepaper.co.jp/contact/mailform/>

