

メトロース®



プラントベースフード

結着性を付与し成形しやすくします。加熱時にはゲル化し、肉様食感を付与します。動物性原料不使用のため、ヴィーガン製品にもご使用可能です。



フィリング

加熱時にゲル化し、焼成工程やフライ工程中のパンク防止や保形性向上が可能です。保水性により、離水や水分移行を抑制します。



揚げもの

フライ時にゲル化し、ゆるいテクスチャや、崩れやすいものでもパンクせずフライできます。歩留まり向上、空洞化抑制ができます。



畜肉加工品

ハンバーグやメンチカツの肉汁を閉じ込めて、歩留まり向上が可能です。熱ゲル化によって焼成時に縮みにくくなり、保形性を高めます。



パン

焼きしぼみを抑制し、ボリュームを与えます。グルテンフリーパンでも膨らみを維持する骨格となり、釜落ちを抑制できます。



焼き菓子

生地比重安定やボリュームアップ、しっとり感付与ができます。熱ゲル化により、焼成時の生地ダレを抑制します。



点心

餃子や小籠包の皮の伸展性や耐熱性を高め、破れにくくします。保水性を高め、長期間冷凍しても白ろう化しません。



乳製品

保護コロイド性により、ホイップクリームの気泡安定性を高めます。アイスの保形性・オーバーラン向上も可能です。



ドーナツ

フライ時の保形性向上や吸油抑制が可能です。さくさくした食感を維持し、リベイクした際の出来立て食感再現にも長けています。

