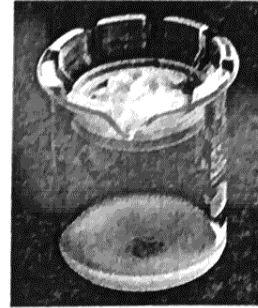


唾液による食事時の離水を予防
できます。

- 【使用方法】①できたてもしくは、80℃以上のお粥
にスベラカーゼを0.7%~1%入れ、
よく混ぜてください。
②しばらくするとゆるく固まります。



【全粥へ唾液を添加】
著しい離水がある



【本品0.7%添加の全粥へ唾液を添加】離水がない

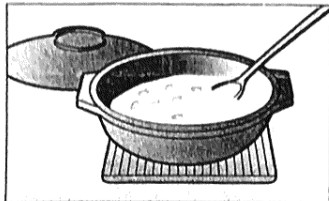
ご注意 温度が下がらない間は唾液により離水したような状態になりますが、温度が下がればゆるく固まります。

全粥ミキサーの べたつきを解消しました!

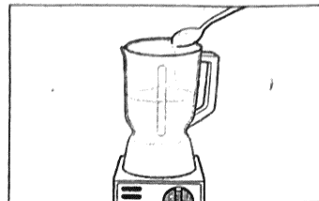
ご使用方法

- 食材と加水分の全量に対して、スベラカーゼを約1~2%の範囲で添加し80℃以上で溶解してご使用ください。
- 食材の種類に応じてスベラカーゼの添加濃度や加水量を加減し、食品のかたさを調節してください。
- 調理の際はスベラカーゼが食品中で完全に溶解するまで、十分に熱を与え混合をおこなってください。
- 全粥がかたまりにくい時は、スベラカーゼを混合後に鍋などに移しかえ沸騰する程度まで攪拌しながら再加熱してください。

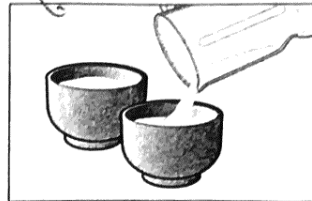
全粥ミキサーへの使用方法



1 できたてもしくは80℃以上の全粥をミキサーに入れます。



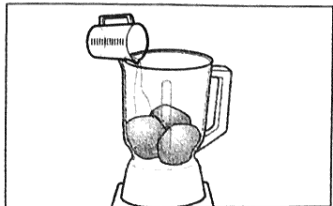
2 1~2%のスベラカーゼをミキサーに入れ、1分以上攪拌します。



3 70℃前後になると固まり始めます。

注意 ①温冷配膳車(65℃設定)には60℃以下に冷ましてから入れてください。②ガラスのミキサーは割れることがあります。その際は粗熱をとり冷ましてからスベラカーゼを添加し攪拌後、再加熱(80℃以上)して下さい。

固形食品への使用方法



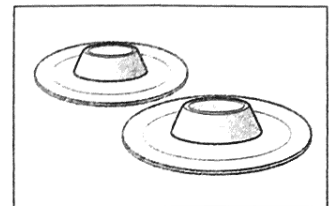
1 調理済み食材1:だし汁等1(食材の水分量により調節)をミキサーに入れます。



2 1~2%のスベラカーゼをミキサーに入れ、1分以上攪拌します。

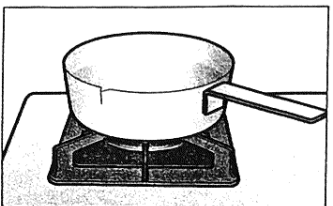


3 ②を鍋に移し、攪拌しながら沸騰するまで加熱します(全体が均一に80℃以上になるように)。

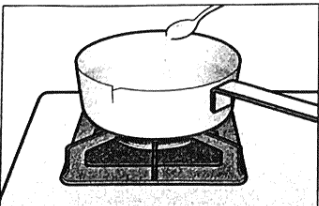


4 70℃前後になると固まり始めます。

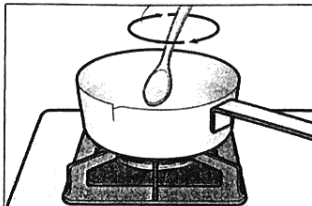
液体食品への使用方法 POINT! ミキサーにかける必要はありません。



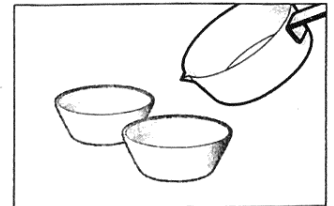
1 飲料を軽く温めてください。



2 ①を攪拌しながら1%程度のスベラカーゼを振り入れ、ダマにならないようによく混ぜます。



3 時々攪拌しながら沸騰するまで加熱します(全体が均一に80℃以上になるように)。



4 70℃前後になると固まり始めます。

1.5%
お粥 200g
スベラカーゼ 3g