

# 菓子の品質安定化・畜肉加工品の肉粒感向上

## トップベールAL

- 独自のコーティングにより酸性剤との反応性を制御
- ミックス粉の賞味期限を延長
- 畜肉練り製品やプラントベースミートの肉粒感を向上

### 菓子ミックスの期限延長

#### ミックス粉を保管

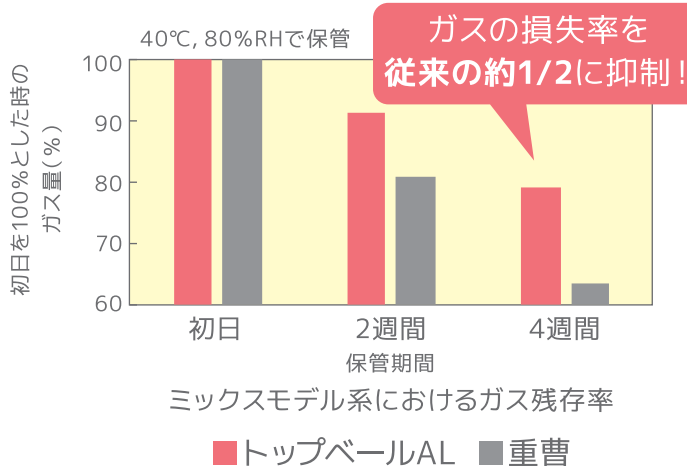


トップベールAL      重曹  
40°C, 80%RHで4週間保管後、焼成

#### 生地を保管



トップベールAL      重曹  
30°C, 45分経過後、焼成



### 畜肉製品の肉粒感向上

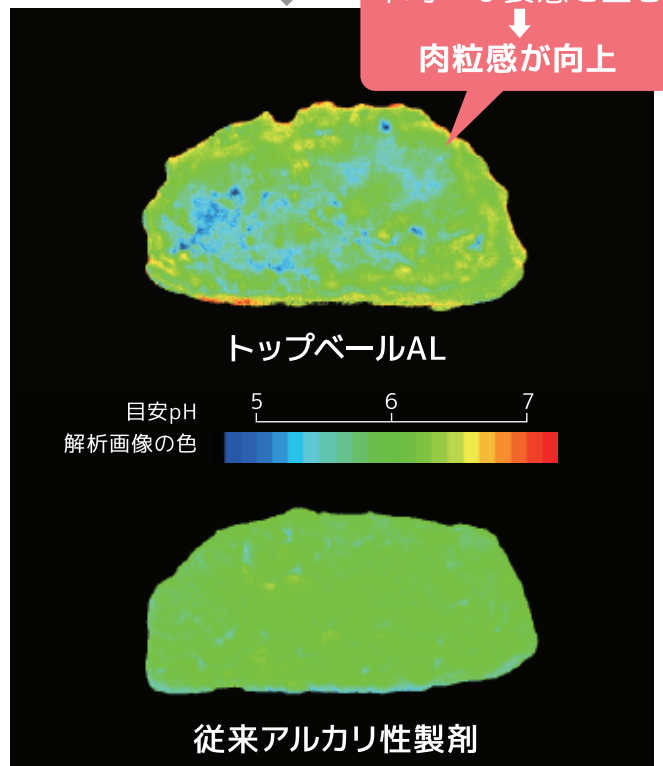
#### ボリューム向上



トップベールAL      従来アルカリ性製剤  
ハンバーグのボリューム比較

#### ハイパースペクトルカメラで断面を解析

局所的なpH上昇が  
不均一な食感を生む  
↓  
肉粒感が向上



ハンバーグ断面のpHの見える化