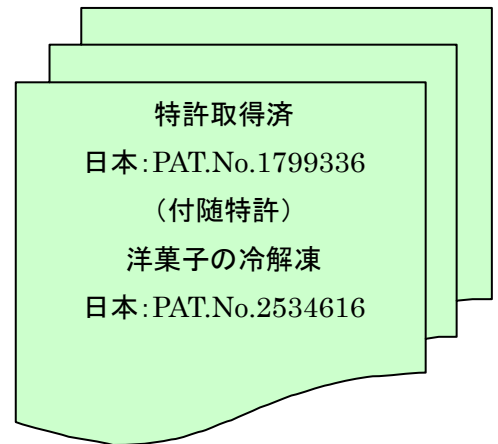
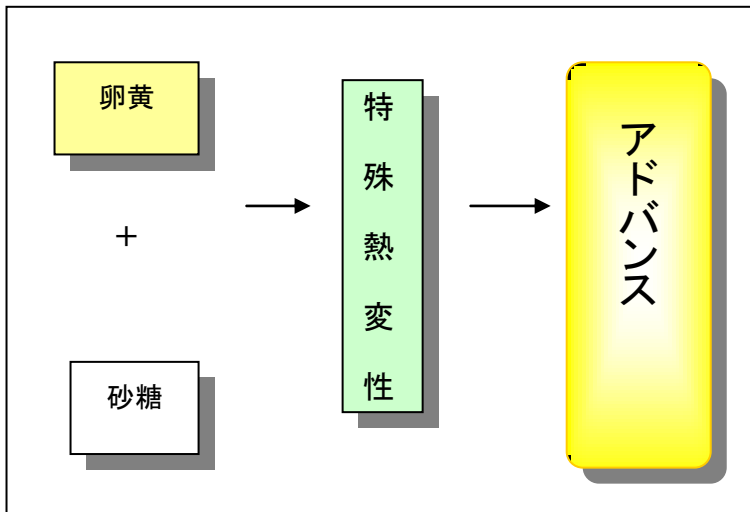


アドバンス

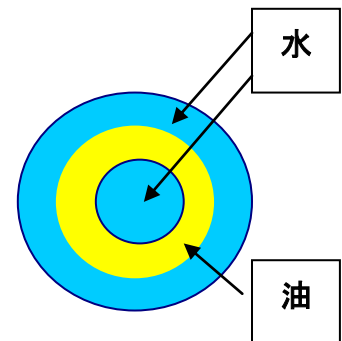


- ◎独自に開発した特殊な製法で、変性加工した天然乳化剤です。
- ◎卵黄特有の匂いをなくし、わずかな使用量で風味・旨味を広範囲で食品素材へ付与します。
- ◎卵黄と砂糖のみを原料にしているため、添加物としての表示の必要がありません。

アドバンスの特徴

卵黄は固形分の約 64%が脂質でできていますが、その脂質の 16%は**レシチン**と呼ばれる特殊な脂質で占められています。レシチンが普通の油脂と最も違う点は、一つの分子が「脂肪酸」「グリセリン」「リン酸」「コリン」という四つの部分に別れていることです。

この中で「脂肪酸」は油に親しみやすく、「コリン」は水に親しみやすい特性を持っています。



一般にこのような特性を持った物質は、水と油をうまくつなぎ合わせることができ(乳化状態)、このような乳化作用を持つ物を**乳化剤**とよびます。

日本で認可されている食品乳化剤は六種類あり、それぞれが(W/O型)に適している物、(O/W型)に適している物と、特性によって使い方が分けられています。

この特性を一つにまとめ二重乳化(W/O/W型)を可能にしたのが、**天然乳化剤「アドバンス」**です。

株式会社 遠藤商会

本社 宮城県石巻市松並二丁目 14-4

TEL 0225-96-6733 FAX 0225-96-6736

気仙沼営業所 宮城県気仙沼市上田中一丁目 7-10

TEL 0226-22-5196 FAX 0226-23-5306

福岡支店 福岡県粕屋郡新宮町大字上府 903-4

TEL 092-962-2335 FAX 092-941-5022