

ムース製造過程での工夫ポイント

- 1、カットペースト工程で、お惣菜ムースの主原料のペーストの粒子をより細かく**均一の微粒子にカットすること**。
- 2、食材や料理法により、硬さや性質が異なるため、**それぞれの特徴にあったゲル化剤の選択・配合の工夫**。(800回を超える試作の検討)
ゲル化剤は微生物多糖類である**2種類のゲル化剤(キサンタンガム・ジェランガム)**を使用。
- 3、**冷凍障害による解凍時の離水防止の工夫**として、加熱充填の際、強制的にいったん離水させて絞ることができるだけ自由水を分離する。