



生パスタ フェットチーネ 冷凍茹でパスタへの利用

【トレハ®の効果】

- ① 冷凍中の乾燥による白蟻化が抑えられます。
- ② 冷凍解凍後でも、もちもちとした弾力があります。

【配合目安】

デュラム粉などの粉類に対してトレハ5%を加える



材 料

デュラム粉	100g
食塩	0.5g
全卵	12g
トレハ®	2g
オリーブオイル	5g
水	26g

作 り 方

- ① 水に食塩とトレハを溶かす。
- ② デュラム粉に全卵と食塩、水、オリーブオイルを加えミキサーで混合する。
- ③ 製麺機にて圧延し厚さを揃えカットする。
- ④ 10分間茹でる。
- ⑤ オリーブオイル3gを麺にからめ、容器に入れて-20℃で冷凍する。

浸漬処理を行う場合

15%トレハ + 15%マルトラップ溶液 (80℃)に3分間浸し、オリーブオイルを絡めた後に容器に入れて-20℃で冷凍する。

◎冷凍中の白蟻化の効果



トレハ使用



トレハ不使用

-20℃で3ヶ月間保存し、自然解凍後にレンジ加熱したときのパスタの状態と比較しました。
トレハを配合することで、冷凍中の乾燥を抑えられます。

当社での試作例です。条件は貴社設備等に合わせて適宜ご検討ください。
※「トレハ」は日本における林原の登録商標です。



株式会社 林 原

〒700-0907 岡山市北区下石井1-1-3 日本生命岡山第二ビル新館
TEL.086-224-4312 FAX.086-233-2265 <https://treha.jp/>