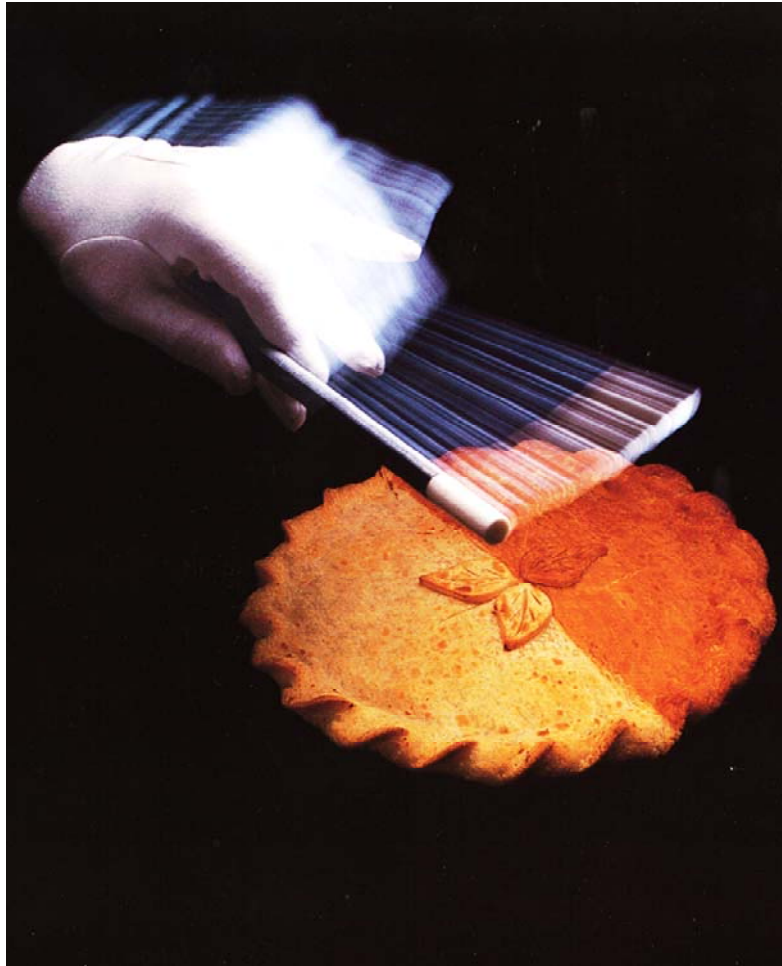


# RED ARROW

Smoke • Grill • Browning • Cooking Flavors

## RED ARROW

ブラウニングエージェントのご案内



# RED ARROW



## 天然ブラウニングエージェント概要

レッドアロー社のブラウニングエージェントは、メイラード反応により食品をカラーリングする天然のブラウニング剤です。

電子レンジを含むどんなタイプの調理環境でも効果を発揮します。また、食品の嗜好性(食感)を向上させます。40℃から効果を発揮しメイラード反応を5倍加速させる為、調理時間短縮や歩留まりの向上に寄与します。安定した発色効果が期待できます。

水溶液に加え、水分添加に耐性のない製品には、パウダーもご利用いただけます。

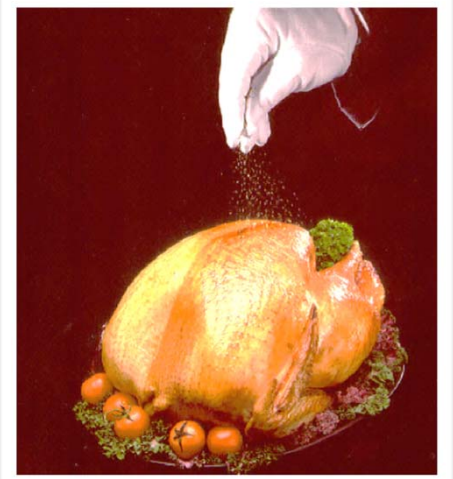
ハム・ソーセージを含む肉類はもちろん、スナック、ポテト製品、パン、ピザなど、商品や保存温度の種類を選ばず使用できます。

## 天然ブラウニングエージェントのメリット

### 1、最終製品へのメリット

通常のブラウニング剤とはここが違います

- 1/ 電子レンジでも発色を促す事が可能です。  
電子レンジのどんな技術進歩にも対応しています。  
一般消費者が購入してから温めるタイプの商品にも便利です。
- 2/ 高熱調理の必要がなく、風味が薄れることはありません。
- 3/ 製品の食感が大幅に向上し、パリパリ感が増幅します。
- 4/ 長期間カラーの減退が見られず、安定します。



### 2、製造でのメリット

大量生産で使用した際のメリットは計り知れません

- 1/ カラー発生を早めるので、製品に適正な温度で調理できます。
- 2/ 調理時間の短縮と食感の向上により、調理ロスが減ります。  
歩留まりが5~20%向上します(Red Arrow社調べ)。
- 3/ 水分耐性が無い製品用にはパウダーもご利用いただけます。  
パウダー商品は水溶性商品の3倍の濃度があります。



# RED ARROW

## ブラウニングエージェント商品群

### 水溶性／ブラウニングエージェント *Maillose*

水溶性ブラウニングエージェントMailloseは、レッドアロー社の特許製法により、糖を綿密に熱処理して作られました。

製品の表面に塗布、スプレー、ディップし40℃以上で加熱処理することで鮮やかな焼き色を表現できます。



#### <特徴>

- 天然素材から精製 / 原料は木材で、人工物を含みません。
- 高いブラウニング効果 / メイラード反応を通常の5倍加速させます。
- 香味を含まない / フレーバーやアロマは含んでいません。
- 工程上の懸念を排除 / 火災、タールの蓄積、その他の危険物質を排出しません。



#### <使用例>

- 左 / 35%溶液を塗布、約100度で20分間
- 真中 / 35%溶液を塗布、約150度で20分間
- 右 / 35%溶液を塗布、約200度で20分間

\*Red Arrow社での実験写真です。

\*パン生地への塗布例です。

### パウダー／ブラウニングエージェント *Maillose Dry* / *Maillose Dry GF*

パウダータイプのブラウニングエージェント、Maillose Dry / Maillose Dry GFは、水溶液同様のブラウニング機能があります。効果は水溶液の3倍程になります。水の添加に耐性がない製品に便利です。パイ生地、スナックフード、パン、フライドフードや、これらの冷凍食品などに最も適しています。



#### <反応要因>

- 温度 / 高温の方が良く反応する
- 調理時間 / 長時間商品を熱にさらす程、影響する
- 蛋白 / 蛋白パーセントが高い程反応が良い
- 使用濃度 / 使用レベルが高い程、影響する
- PH濃度 / PHが高い程、色と食感に影響する

## RED ARROW

Smoke • Grill • Browning

# RED ARROW

Smoke • Grill • Browning • Cooking Flavors



Red Arrow社は、科学的根拠に基づき、誇りを持って、自然で、信頼でき、健康的で、環境にやさしい、本物のフレーバーを提供いたします。

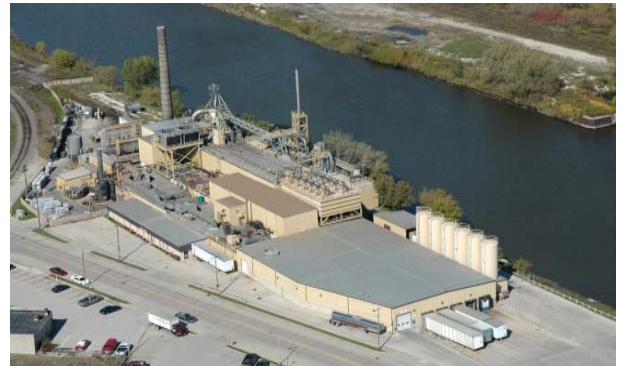
Red Arrow社は、お客様に優れた製品を提供し、その結果として、消費者の食を豊かにするために、日々研究をしております。

Red Arrow社は、お客様にオンリーワンの商品を提供する事をお約束します。この目的は、単に本物の信頼できるフレーバーを提供するだけでは達成されません。

献身的な姿勢、食品やフレーバーの知識、商品開発の全ての局面において、お客様をサポートすることを通じ、お客様のリソース、パートナーになることで達成されます。

Red Arrow社は1955年の創業以来、スモークフレーバーでは **規模・技術・品質ともに世界ナンバーワン**の地位を確保し続けています。

ユニークな新製品も含め、**世界100カ国**の国々で食品加工業界の強いパートナーとして躍進し続けています。



Manitowoc, WI  
Production Facility



## レッドアロー社概要

商号	: Red Arrow Product Company LLC
グループ会社	: Red Arrow International LLC Red Arrow Handels, GmbH Red Arrow Products Company, Inc.
所在地	
- 本社	: ウィスコンシン州マニトワック
- 工場	: ウィスコンシン州ラインランダー
創業	: 1955年
輸出	: アジア、ヨーロッパ等、約100カ国