

# 食品加工にウルトラファインバブルを利用してみませんか？



## ウルトラファインバブル (UFB) 水って？

ナノ・ミクロンサイズの窒素・酸素・水素などの気泡を含む、環境にやさしい水です。

### 気泡が長期安定！

➡香り成分が揮発しにくい  
風味・食感の向上にも有効

### 浸透効果が高い！

➡うまみ・風味の付与、  
味付けや乾物の戻し時間の短縮

### 保存性が高い！

➡酸化を防いで製品の寿命を延長  
新鮮さを長期維持

### 洗浄効果が高い！

➡小さなUFBが隙間に入り込む  
汚れを落とします

### 人や環境にやさしい！

➡環境負荷が低減  
排水処理にも使用可能

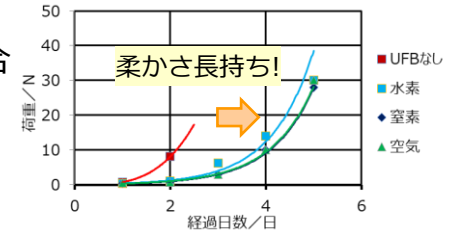
## ■ 製菓への活用例 岩手県一関市 大林製菓(株)様の場合

硬くならないお餅を作りたい

UFB水を餅に添加

解凍後も3日間柔らかい冷凍餅

特産品・世界各地での利用



UFBがアミロペクチンの凝集を防止  
→お餅が固くなりにくい  
→特許取得 (6482592号)



↑ JALのファーストクラスの機内食  
に採用された「よもぎふわmochi」



栄養成分分析装置で  
成分分析もできます！

