

値上げラッシュに待った！高騰原料対策

シェアシマ 7月度オンライン商品提案会にて

近年値上がりの激しい原料についてオルガノフードテックからのご提案



- 牛肉：食感と味質を改善する品質改良剤製剤
- 乾燥卵白：食肉加工品において卵白代替可能な増粘安定剤製剤
- すり身：すり身を低減しても食感を維持する2種類の製剤
- 食用油：使用後の油を脱酸・脱色する吸着ろ過助剤用製剤
- ローカストビーンガム：アイスにおいて同等の食感となる増粘安定剤

開催日時：7月28日（木）10：30～ 参加費：無料

*6月13日～24日に開催された食品開発展フォートナイトと同様の内容となります

参加登録はこちらのURLから

<https://shareshima.com/onlineProposalMeeting02>

上記URLをクリックしても登録ページが開かない場合は
上記URLをコピーしてwebブラウザのアドレスバーに直接貼り付けてアクセスください。

オルガノフードテック株式会社

〒136-0075 東京都江東区新砂 1-2-8
TEL:03-5635-5102 FAX:03-5635-5130
<http://oft.organo.co.jp/>

