



エフスマッシュ®が
これまでに取り組んだ
利用案をご紹介します。



粉末賦形剤

乾燥しにくい素材の
賦形剤として
利用できます。

ペレット

エフスマッシュ®に
少量の水を加え
ギュッとすると
固まります。

成分含有 フィルム

冷水で溶解するフィルムの
基材として利用できます。
水溶性・脂溶性※の機能成分を
配合させたフィルム化が可能です。
溶解し、平板上で乾燥させると
薄手の皮膜フィルムが
できます

※分散剤は必要です

フィルム・シート

植物性の可食シートの
基材として利用できます。
水溶性で透明性が高い。
溶解し、平板上で乾燥させ
ると厚手の皮膜シート
ができます。



高濃度に溶解したエフスマッシュ®
溶液を砂糖と混合して冷やすと、
もちもちした食感がえられます。



エフスマッシュ®は
少量でも皮膜形成しやすいので
クッキーの割れ防止に役立ちます。



少量のエフスマッシュ®は、
油になじみやすく
味に影響を与えません。



エフスマッシュ®

特殊物理加工でんぷん



化学的・生物的
(酵素) 処理は行わずに
物理的処理と乾燥で
生まれ変わった
ピュアでクリーンな
「デンプン」です。



テスト等ご要望があれば下記までお気軽にお問い合わせください。



お問合せ先

●エフスマッシュ®については [✉ Fsmash_info@futamura.co.jp](mailto:Fsmash_info@futamura.co.jp)

●キプトケルについては [✉ kiputokeru_info@futamura.co.jp](mailto:kiputokeru_info@futamura.co.jp)



for edible Film

エフスマッシュ®を基材とした皮膜フィルムや皮膜シートは透明度が高く、内容物の確認が容易です。

着色した際も、基材による色への影響が極めて少ないためクリアな色になります。

水溶性・脂溶性*の機能成分を配合させたフィルム化も可能です。

*分散剤は必要です。

エフスマッシュ®



エフスマッシュ®

ピュアでクリーンな
デンプンだから
安全に、安心して
可食用としてお使い
いただけます。



is Flexible

成形された形状を維持し使いやすく。

エフスマッシュ®は澱粉からつくられ、化学的・生物学的(酵素)処理を行わずに物理的処理を施し、乾燥させた水溶性の粉末製品(食品原料)です。

食感、液体の粘度のコントロールが可能な、安全・安心な食品原料としてご利用いただけます。

また、エフスマッシュ®は食品添加物表示義務に当たらない加工澱粉です。

表示例：澱粉・でん粉・デンプン

