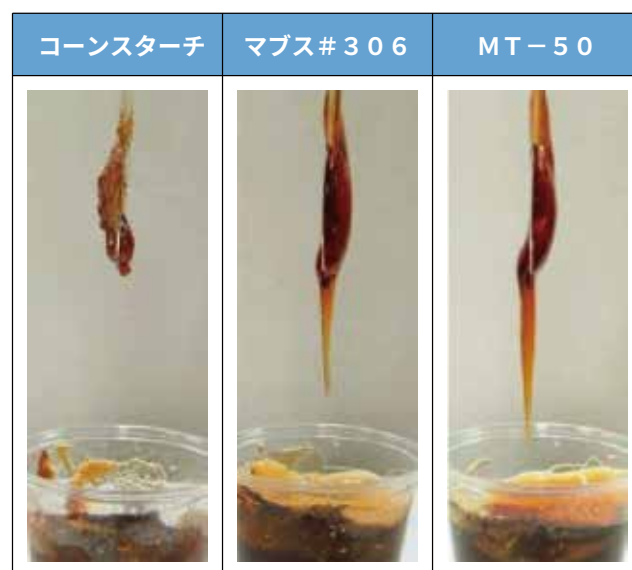


たれソース向け増粘でん粉 日食MT-50 / MT-80

粘度安定性に優れたタピオカ加工でん粉です。
口どけとフレーバリリースの優れたたれ・ソースが得られます。
各種でん粉が高騰している中、タピオカ加工でん粉で代替できます。

各種加工でん粉を用いたタレの物性（でん粉5%配合）



特長

- 滑らかな食感で、素材の風味を活かしたタレ・ソース類が得られます。
- 冷蔵や冷凍食品の品質向上にご利用いただけます。
- 酸や強攪拌、レトルトに対する粘土安定性が向上します。
- 甘酢あん、トマトソースやフルーツソース等、pHの低い食品をはじめとしたタレ・ソース類にご利用いただけます。
- 海外での販売にも対応可能です。

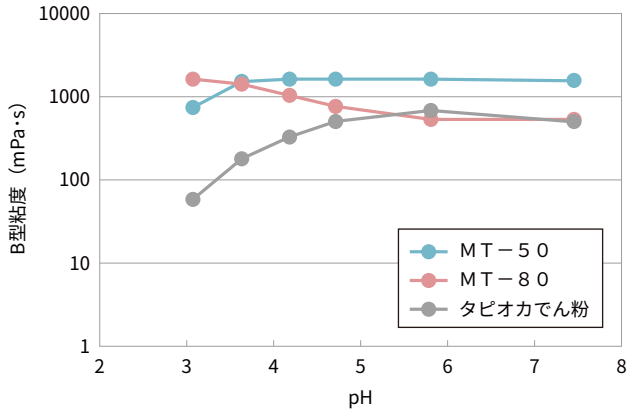




粘度安定性

(参考値) ※掲載データは参考値であり、品質を保証するものではありません。

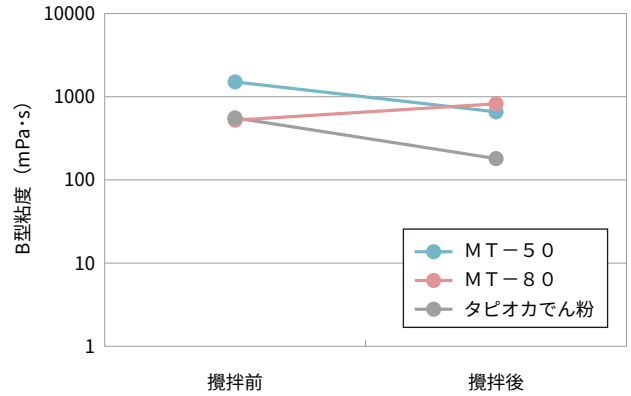
pH安定性



【測定条件】

4.0%でん粉懸濁液を酢酸により目的のpHに調整した後、クッカーにより攪拌加熱して糊液を調製(95°C到達後20分間保持)。30°Cに冷却した糊液の粘度を測定。

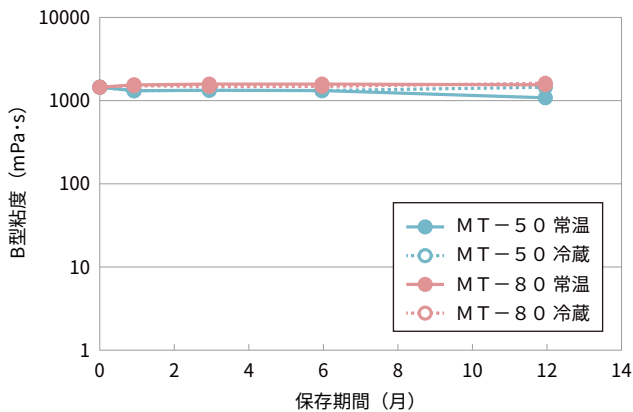
シェア安定性



【測定条件】

4.0%でん粉懸濁液をクッカーにより攪拌加熱して糊液を調製(95°C到達後20分間保持)。30°Cに冷却後、粘度を測定(「攪拌前」粘度)。糊液をホモミキサーにより9000rpmで30秒間攪拌し、30°Cに調整した後に粘度を測定(「攪拌後」粘度)。

酸性 (pH3.5) 条件下での長期保存安定性



【測定条件】

4.0%でん粉懸濁液を酢酸によりpH3.5に調整した後、クッカーにより攪拌加熱して糊液を調製(95°C到達後20分間保持)。25°Cに冷却した糊液の粘度を測定。糊液は常温(25°C)または冷蔵(5°C)で1年間保管し、その間の粘度を測定。