

物性・おいしさのバリエーション提案

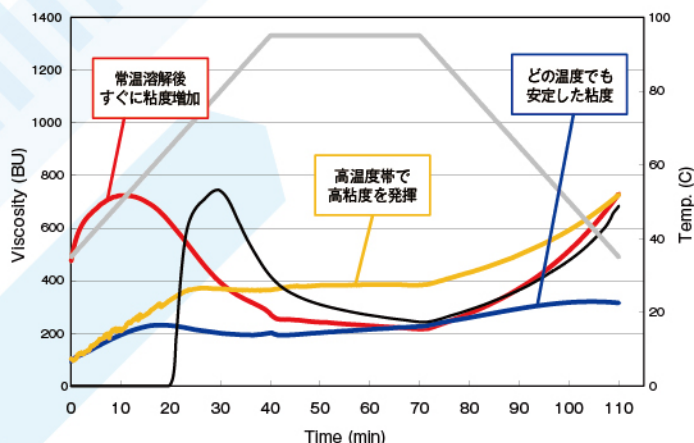
α化澱粉の安定供給 # タピオカ由来 # 粘度/保形性

各製品：QSWELL-108 / 303 / 409【開発品】の特徴

	老化耐性	冷水時の粘度	加熱時の粘度	各種耐性※	特 徴	主な用途
QSWELL-108	高	高	低	低	高粘度な糊物性を示します。 加熱前の生地に効果的に粘度を付与したい際などに適します。	プレミックス
QSWELL-303	中	低	低	中	低粘度な糊物性を示します。 口溶けや歯切れのある食感を求める際などに適します。	マヨネーズ 生地改良剤
QSWELL-409	高	中	中	高	中程度の粘度を示します。 酸・シェア・熱への耐性、又はしっとり食感を求める際などに適します。	焼菓子

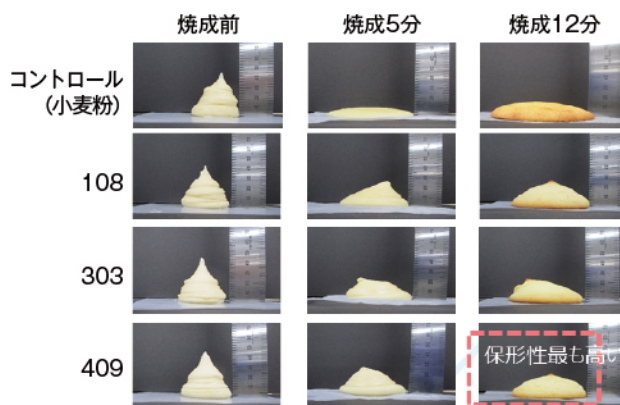
※耐性は、酸・シェア・熱によるでん粉の粘度低下への耐性を示します。上記表はあくまで目安です。作業適正や食感は配合や混合条件によって異なります。

粘度特性試験例 (6%濃度)



— QSWELL-108 — QSWELL-303
— QSWELL-409 — 未加工タピオカ

クッキー焼成時の保形性試験



保形性高い順

QSWELL- 409>303=108>小麦粉



日本食品化工株式会社

特設サイト開設中/



当該資料に記載の作り方や配合は、弊社開発部門の試作方法です。貴社での実施の際は、貴社設備に合わせて確認をお願いいたします。当該資料は試験例であり、弊社製品の品質を保証するものではありません。保証内容や食品への表示例につきましては、別途弊社営業担当にお問合せください。当該資料に記載の内容は、弊社製品の日本国内での使用を前提としており、海外での使用は想定しておりません。当該資料は、弊社製品の利用による第三者の産業財産権侵害の可能性が無いことを保証するものではありません。当該資料に記載内容の転載等はご遠慮ください。