

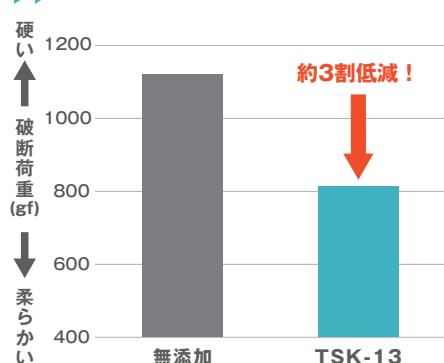
「食べやすさ」を素材から。

咀嚼・嚥下に配慮した柔らか食に「日食 TSK-13」

特徴

- ・高濃度でも非常に**低粘度**で**老化耐性**に優れた加工でん粉
- ・柔らかく、歯切れの良い、クチャつきの少ない食感を付与
- ・加熱後や保存後に硬くなりやすい畜肉加工品の**柔らかさを維持**

鶏肉団子の硬さ測定



※鶏肉団子に5%配合

【ご利用例】



介護食や配食にも

噛みやすく
口の中でまとまりやすく
飲み込みやすく

冷凍宅食にも

冷凍・再加熱後も硬くならない

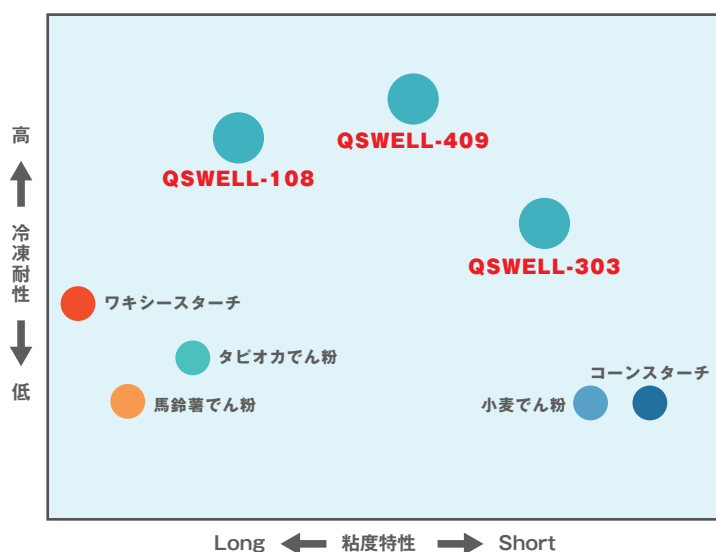
保形性・増粘用に α 化でん粉「日食 QSWELL」シリーズ

特徴

- ・**冷水可溶**で、非加熱条件でも粘度を発現
- ・加熱前の生地や液体に**粘度を付与し、保形性を向上**
- ・3つのラインアップで物性・おいしさにバリエーションを(QSWELL-108、QSWELL-303、QSWELL-409)
- ・国内外で供給可能

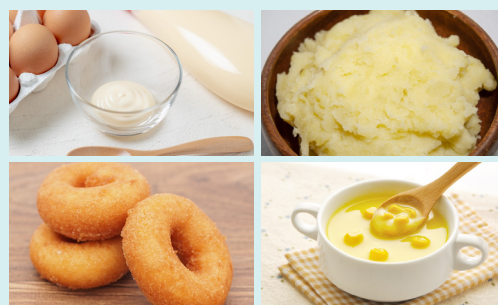
※QSWELL-108と-303は開発品です

糊物性マトリックス



ご利用例

- ・フィリングの保形性・老化耐性向上に
- ・ベーカリーの生地保形性向上や食感コントロールに(さっくり↔もちもち)
- ・液体調味料、スープのとろみ付けに



日本食品化工株式会社

特設サイト開設中/

