

新常識

の ゲル化剤

【製品名：ゲル化剤製剤 CC-50】

特長 1 高品質ゲル

ゲル化剤物性比較イメージ（規格値ではございませんので、ご注意下さい）

| 製品 | | ① CC-50 | ② | ③ |
|---------|------------------------|-------------------------|-----------------------|-----------------------|
| 配合 | カシアガム | 50% | - | - |
| | ローカストビーンガム | - | 50% | - |
| | カラギナン | 50% | 50% | 100% |
| 物性 ※ | 水ゲル強度 | 約500g/cm ² | 約150g/cm ² | 約10g/cm ² |
| | カリゲル強度 (KC1 : 0.2%) | 約1,400g/cm ² | 約800g/cm ² | 約400g/cm ² |
| | 粘度 | 約80mPa・s | 約100mPa・s | 約20mPa・s |
| 溶解条件 | | 85℃×10分 | | |

※ゲル化剤濃度：1.0%

特長 2 低コスト

- ・相場が左右されやすいローカストビーンガム不使用！
- ・ゲル強度が高いため、ゲル化剤添加量を減らせる！

用途 及び 期待できる効果（一例）



ゼリー

- ・高強度、高弾力
- ・高い透明性
- ・低離水
- ・フレーバーリリース良好



小麦粉製品
(チルド麺、蒸し麺等)

- ・加水増量
- ・伸展性向上
- ・食感改良 等



魚肉、畜肉練り製品

- ・食感改良
- ・結着性向上
- ・離水防止 等



単味品、ベーコン類

- ・食感改良
- ・身割れ防止
- ・結着性向上
- ・離水防止 等



マリン・サイエンス株式会社

東京都千代田区東神田2-1-11 第一坂本ビル7階

Tel: 03-3865-3485 / Fax: 03-3865-3450

<http://www.marine-science.co.jp>