

ローカストビーンガム不使用 ゲル化剤製剤 MCGシリーズ

- ・ローカストビーンガムを使用したようなゲルができます
- ・コスト削減
- ・加熱殺菌ゼリー、チルドゼリー、ドリンクゼリーに対応

品名	MCG-1	MCG-2	MCG-3
イメージ			
用途	フルーツゼリー (加熱殺菌対応)	フルーツゼリー (チルド品向け)	ドリンクゼリー (加熱殺菌対応)
特徴	・85℃×30分間の加熱殺菌可能 ・透明度が高く、適度な粘りあり	・無色無臭で様々なアレンジが可能 ・歯触りの良い弾力ある食感	・寒天とCC-50を主剤としたゲル化剤 ・寒天特有のみずみずしさと食感 ・適度な崩壊のしやすさ
強水度ゲ※ル	200～500g/cm ²	50～250g/cm ²	100～300g/cm ²
※粘度	5～40mPa・s	5～40mPa・s	5～40mPa・s

※規格値 ゲル強度：1.0%、20℃ レオメーター (MCG-2のみ 3.0%、10℃)
 粘度：1.0%、75℃ B型粘度計 (MCG-2のみ 3.0%、75℃)

★御社専用のゲル化剤製剤の開発も承りますので
お気軽にご相談ください



製造者： マリン・サイエンス株式会社

〒101-0031 東京都千代田区東神田2-1-11 第一坂本ビル7F

TEL 03-3865-3485 FAX 03-3865-3450

URL <https://www.marine-science.co.jp>