

冷凍対応ゲル化剤製剤 MCG-5GP

- ☑解凍時の離水を大幅低減
- ☑冷凍流通、冷凍保存が可能
- ☑解凍後もおいしさそのまま



・ 冷凍⇒解凍品の離水試験結果

品名	粉末寒天	通常のゲル化剤	MCG-5GP
5分後			
30分後			
試験条件 濃度：1% 砂糖：15% 着色料：0.1%			

お弁当の保冷剤として使えば、 ランチタイムには食べごろ デザートに！	冷凍しなくても 冷凍のままだでも おいしい！	”冷チル”で フードロス対策！

★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



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7階

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

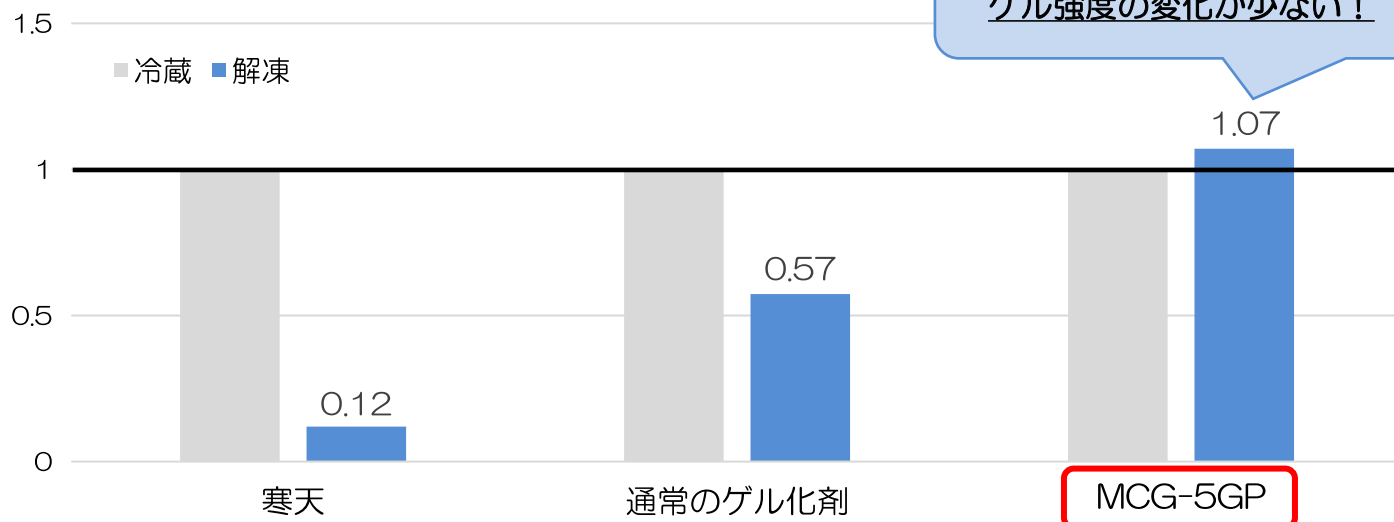
URL: <https://www.marine-science.co.jp>



弊社ホームページ

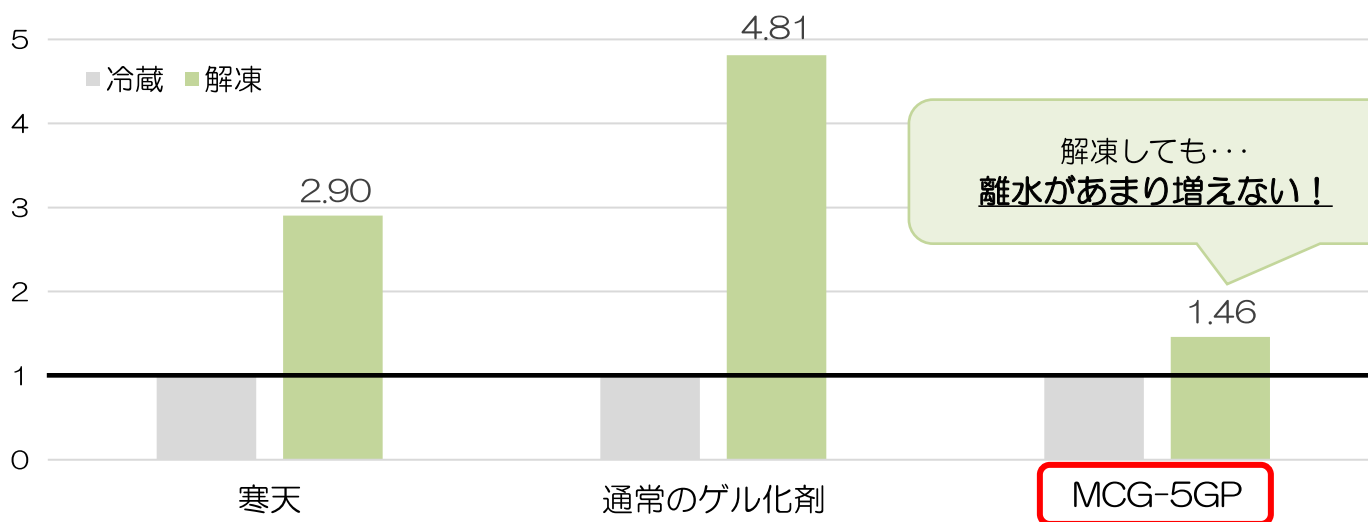
冷凍対応ゲル化剤製剤 MCG-5GP

ゲル強度変化率



試験条件（共通） 濃度：1% 砂糖：15%
※冷蔵品の数値を1としたときの解凍品の変化率

離水量変化率



試験条件（共通） 濃度：1% 砂糖：15%
※冷蔵品の数値を1としたときの解凍品の変化率

※試験条件により結果は異なる場合がございます。

★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

