

# 冷凍対応

# ゲル化剤製剤 MCG-5GP

🤩 ここに注目！

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



## 💡 アプリケーション例

### ◆ 冷凍 玉子焼き

- 使用方法
- 総重量の 0.5~1.0% 使用
  - だし汁や加水用の水に分散してください

[比較試験 例]



コントロール



製品添加



コントロール : 加水 30%  
製品添加 : 加水 30% + MCG-5GP 0.8%  
冷凍→解凍後、カット面を下にして10分間静置

離水抑制  
食感維持

### ◆ 冷凍 うどん

- 使用方法
- 小麦粉の 0.2~0.5% 使用
  - 粉原料と混ぜてください

もちり感アップ↑  
表面のツヤアップ↑



### ◆ 冷凍 米飯

- 使用方法
- 生米の 0.5~1.0% 使用
  - 炊飯水に分散してください

しっとり感アップ↑  
粒立ちアップ↑



# 💡 アプリケーション例

## ◆ 冷凍 ゼリー

使用方法 ・総重量の 1.0~1.5% 使用  
・水に溶解してください

[比較試験 例]



コントロール

製品添加

コントロール : 通常ゲル化剤 1.0%  
製品添加 : **MCG-5GP 1.0%**  
冷凍→解凍後、室温で30分間静置

離水  
抑制

## ◆ 冷凍 トマトソース

使用方法 ・総重量の 0.5~1.0% 使用  
・ソースと混ぜてください

[比較試験 例]



コントロール

製品添加

コントロール : 加工デンプン 0.5%  
製品添加 : **MCG-5GP 0.5%**  
冷凍→解凍後、室温で30分間静置

染み込み  
抑制

## ◆ 冷凍 テリーヌ

使用方法 ・総重量の 1.0~1.5% 使用  
・調味液に分散してください

[比較試験 例]



コントロール

製品添加

コントロール : ゼラチン 2.0%  
製品添加 : **MCG-5GP 1.5%**  
冷凍→解凍後、室温で30分間静置

保形性  
維持

## ◆ 冷凍 ハンバーグ

使用方法 ・総重量の 0.5~1.0% 使用  
・原料肉と混ぜてください

[比較試験 例]



コントロール

製品添加

コントロール : 添加なし  
製品添加 : **MCG-5GP 1.0%**  
冷凍後、焼成

歩留まり  
6%UP

