

ifia2024 **SDGs賞** 受賞

# 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：1.0% 砂糖：15.0% 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

**MARINE  
SCIENCE**  
the life from sea

**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

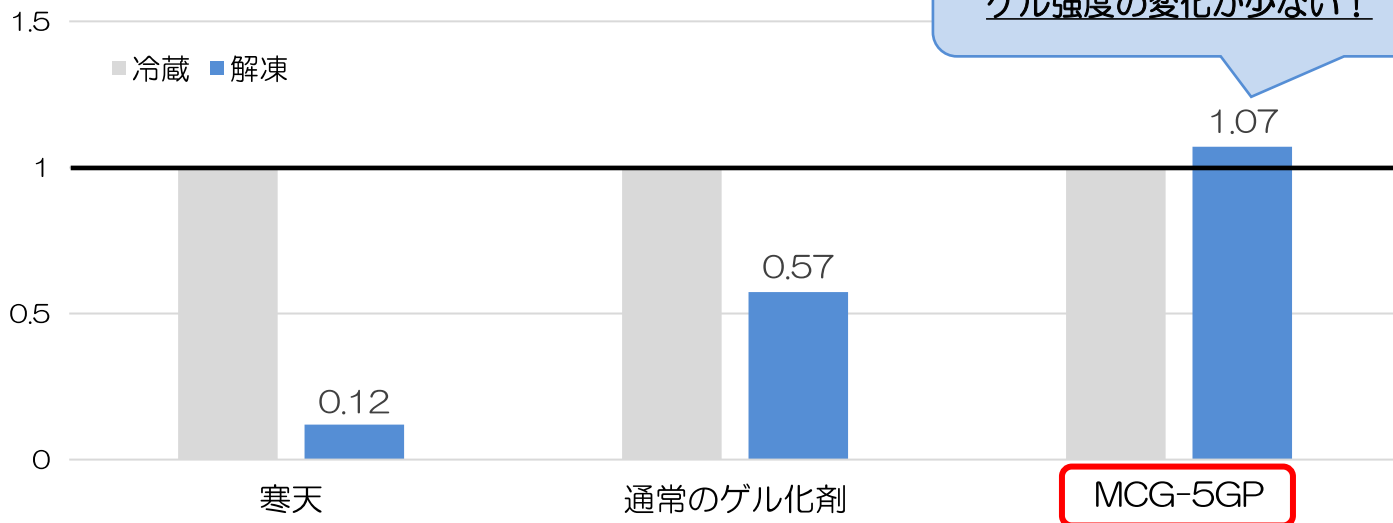
URL: <https://www.marine-science.co.jp>



弊社ホームページ

# 冷凍対応ゲル化剤製剤 MCG-5GP

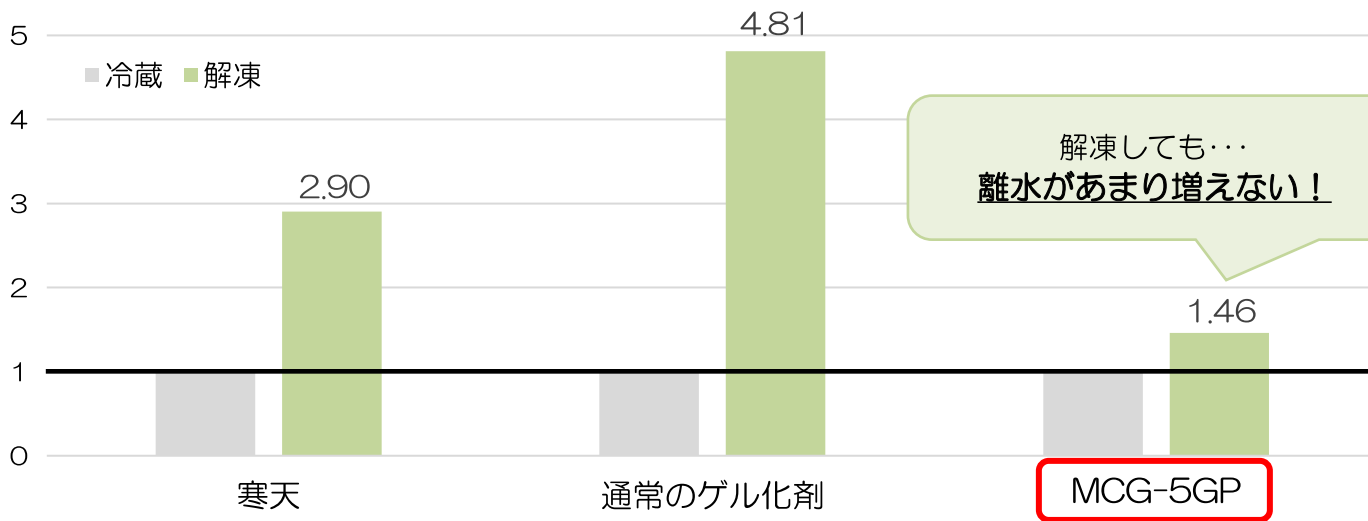
## ゲル強度変化率



解凍しても…  
ゲル強度の変化が少ない！

試験条件（共通） 濃度：1.0% 砂糖：15.0%  
※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



解凍しても…  
離水があまり増えない！

試験条件（共通） 濃度：1.0% 砂糖：15.0%  
※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



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