

## タンパク質補給用ゼリー

CARE FOOD APPLICATION

タンパク質を 10%含有した補給用ゼリーです。

## 【処方】

pH 3.8-3.9 糖度 25% タンパク質含量:10%

添加順	原 料	添加率 (%)
A	シンプレス® 100 *1 (タンパク質含量 : 53%)	18.9
	水	55.7
B	GENU pectin type LM-105AS-J	0.6
	水	14.4
C	砂糖	5.5
D	フィチン酸(25% 溶液)	4.8
	香料	0.1
原料計		100.0

\*1 CP Kelco 社製 ホエイタンパク濃縮物

## 【調製方法】

1. A のシンプレス®100 をプロペラ攪拌機を用いて水に分散、溶解します。
2. B のペクチンをプロペラで攪拌しながら、60~85℃の湯に分散、溶解してペクチン溶液を調製します。
3. 1.の溶液を湯浴中で攪拌しながら 85℃まで加熱した後、2.のペクチン溶液を添加混合します。
4. 砂糖を添加、溶解します。
5. 攪拌しながら C のフィチン酸溶液、香料を添加した後、水で重量補正します。
6. 容器に充填した後、85℃の湯浴中で 10 分間で殺菌します。

## 【備 考】

pH の調整にフィチン酸を使用すると 2 つの利点があります。

- ① 滑らかな食感のゼリーとなる。
- ② おだやかな酸味のゼリーを作ることができる。

■ GENU pectin type LM-105AS-J

GENU pectin type LM-105AS-J は糖度 50~60%のジャムやゼリー、フルーツソースのゲル化剤用の LM ペクチンです。

\* 上記配合は弊社での試作例を記載したものです。各種条件の違いにより同じ状態に仕上がらない場合がございますので、貴社にて十分なご試作・ご検討をお願い致します。

お問い合わせ・資料請求はこちらへ

**SANSHO**三晶株式会社 食品資材グループ [www.sansho.co.jp](http://www.sansho.co.jp)

本社 〒540-6123 大阪市中央区城見 2-1-61 ツイン MID タワー23 階 TEL:06-6941-7276 FAX:06-6941-7278

東京支店 〒104-0032 東京都中央区八丁堀 3-20-5 S-GATE 八丁堀 10F TEL:03-6280-3816 FAX:03-6280-3817

中央研究所 〒573-0128 大阪府枚方市津田山手 2-21-1(津田サイエンスヒルズ)TEL:072-808-0070 FAX:072-808-0050