

酸味のあるカラギナングミ

(ミックスベリー味)

CONFECTIONERY APPLICATION

ゼラチン食感代替カラギナンの「GENUTINE 310-C」とペクチンを併用した砂糖不使用のグミキャンディです。

【処 方】

糖度 80%(乾燥後) pH 3.7

添加順	原 料	添加率(%)
A	マルチトールシラップ	60.0
B	GENUTINE 310-C	2.50
	GENU pectin type AS confectionery-J	0.40
	トレハロース	8.00
C	水	15.00
D	2%塩化カリウム溶液(w/v)	5.24
	イチゴ果汁(糖度 35.6%)	3.00
	ブルーベリー果汁(糖度 64.4%)	1.50
E	トレハロース	22.06
F	香料(ストロベリー)	0.03
	香料(ミックスベリー)	0.03
	原料計	117.76
	蒸発分	17.76
	収量	100.00

【調製方法】

1. A の液糖を鍋に入れて約 60°Cまで加熱し、攪拌しながら予め混合しておいた B の粉末原料を分散します。
2. C の水を加え、沸騰させて完全に溶解します。
3. D の塩化カリウム溶液と果汁を混合したものを、攪拌しながら添加します。
4. E のトレハロースを添加し、糖度が 78%になるまで煮詰めます。
5. F の香料を添加後、澱粉型に流します。
6. 糖度が 80%になるまで、澱粉型に入れたまま室温で静置します。

■ GENUTINE 310-C

GENUTINE 310-C はゼラチンの食感に類似したイオタノ/C kappaカラギナンです。

主にグミキャンディなどのコンフェクショナリーやプリンゲル化剤としてご利用いただけます。

■ GENU pectin type AS Confectionery-J

GENU pectin type AS Confectionery-J はコンフェクショナリー製品のゲル化剤用のゲル化温度の低い HM 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

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