

## デザートゼリー

## DESSERT APPLICATION

代表的なデザートゼリーの処方例です。

## 【処方】

pH 3.7 糖度 21%

添加順	原料	添加率(%)
A	GENUGEL carrageenan type WR-78-J	0.25 (0.2~0.4)
	GENUVISCO carrageenan type J-J	- (0~0.2)
	GENUGUM type RL-200-J	0.20 (0.1~0.3)
	砂糖	20.00
	塩化カリウム	0.10~0.20
	クエン酸三ナトリウム(2水和物)	0.12
	水	100.00 まで
B	クエン酸	0.20
	色素・香料	適量
	原料計	100.00

## 【調製方法】

1. Aの粉末原料を混合した後、攪拌しながら水に分散します。
2. 85℃まで加熱して溶解します。
3. 果汁、クエン酸溶液、香料を添加し、十分攪拌します。
4. 約60℃まで冷却してBの酸及び色素・香料を添加(果汁を加える場合もこの時点)してpHを調整します。
5. 重量補正後、容器に充填し、流水中で冷却します。
6. 85℃の湯浴中で20分間殺菌します。
7. 流水中で速やかに冷却します。

■ GENUGEL carrageenan type WR-78-J

GENUGEL carrageenan type WR-78-J はゲル強度が高く、透明性の高いデザートゼリーのゲル化剤用のカッパカラギナンです。

離水が多い場合はイオタカラギナンやローカストビーンガムの併用をお勧めいたします。

■ GENUVISCO carrageenan type J-J

GENUVISCO carrageenan type J-J はイオタカラギナンです。増粘剤や離水防止目的でご利用いただけます。

■ GENUGUM type RL-200-J

GENUGUM type RL-200-J は精製ローカストビーンガムで、主に透明性が必要な溶液やゼリーに増粘剤、ゲル化剤、離水防止目的やテクスチャー改良目的でご利用いただけます。

\* 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、貴社にて十分なお試作・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