

フルーツデザートベース

DESSERT APPLICATION

牛乳と 1:1 で混合して作るデザートベースです。

【処 方】

pH4.0～4.2 糖度 23～30%


添加順	原 料	添加率(%)
A	GENU pectin type LM-84AS	1.6
	砂糖	10.0
	水	60.0
B	砂糖	15.0
	フルーツ又はジュース	15.0
	クエン酸ナトリウム	1.0
C	クエン酸溶液 (50% w/v 溶液)	1.3
	原料計	103.9
	蒸発分	3.9
	収量	100.0

【調製法】

1. A のペクチンと砂糖を予め混合したものを水に分散し、攪拌しながら沸騰するまで加熱します。
2. B の原料を添加、溶解します。
3. C のクエン酸溶液を添加し、pH を 4.0～4.2 に調製した後、水で重量補正します。
4. 容器に充填した後、殺菌します(例:85～95℃の湯浴中で 20 分間)。

【デザートベースの調製法】

1. 容器からデザートベースをボールに移します。
2. ベースと等量の冷ミルクを、スプーン等で攪拌しながら注ぎます。
3. 冷蔵庫で 30～60 分間冷却します。

 GENU pectin type LM-84AS

GENU pectin type LM-84-AS はフルーツミルクデザートベースのゲル化剤用の LM ペクチンです。

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

【備考】

- クエン酸・クエン酸ナトリウムのバッファーによって、ベースにミルクを混合したときのゲル化の速度をコントロールすることができます。クエン酸ナトリウムの量を増すとゲル化速度が遅くなります。
- pHも非常に重要です。低すぎるとプリセットを起こし、高すぎると味が悪くなります。
- ベースのpHは4.0~4.2が適切です。
低すぎるとベースとミルクの混合時のゲル化速度が速すぎ、またできあがったデザートからの離水が多くなります。
- ミルクとの混合後のpHは4.85~4.95が適切です。
高すぎるとゲル強度が弱く、味も悪くなります。
低すぎるとゲル化速度が速くなりすぎ、またデザートからの離水が多くなります。

ベースのpHを4.0~4.2に設定しても、ベースの緩衝塩によって混合後のpHは変わります。
緩衝能が高いとpHが低くなり、緩衝能が低いとデザートのpHが高くなります。

使用する果汁の緩衝能、果汁の添加量、果汁の中和の仕方によって、ベースの緩衝能は変化します。

果汁の緩衝能が高いほど、また果汁の添加量が多いほどベースの緩衝能は高くなります。

中和する時に使用するアルカリ性の物質によって緩衝能は変化しますが、その順位は次の通りです。

緩衝能	高い	中位	低い
中和のための物質	クエン酸ナトリウム	重炭酸ナトリウム	苛性ソーダ

- ペクチンの適切な添加量は約1.6%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

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