

酸性濃厚流動食(マンゴー)

CARE FOOD APPLICATION

pH4 以下に調整した濃厚流動食です。さまざまな果汁でご利用いただけます。

【処方】

pH 3.9 カロリー 170kcal/100ml(油脂:9kcal、砂糖、タンパク質:4kcalとして計算)

添加順	原 料	添加率 (%)
A	イオン交換水	44.45
	ホエータンパク	1.5
	大豆ペプチド	1.5
	砂糖	10.0
	微結晶セルロース	0.4
B	湯(80°C)	24.5
	GENU pectin YM-150-LJ	0.5
C	乳化剤	2.0
	油脂	13.0
D	マンゴー濃縮果汁	2.0
	クエン酸溶液(50% w/v)	0.15
合計		100.0

【調整方法】

1. 予め混合しておいた A の粉末原料をイオン交換水に添加し、攪拌しながら湯浴中で 50°Cまで加熱します。
2. 50°Cで 40 分間保持した後、150Kg/cm²(14.7Mpa)でホモゲナイズします。
3. B の原料を添加します。
4. C の原料を添加し、プロペラ攪拌機で油脂が分離なくなるまで攪拌します。
5. 攪拌しながら D のクエン酸溶液を添加します。
6. 150Kg/cm²(14.7Mpa)でホモゲナイズし、容器に充填します。
7. 85°C 10 分間殺菌します。

■ GENU pectin type YM-150-LJ

GENU pectin type YM-150-LJ は酸性タンパク飲料の安定剤用の HM ペクチンです。最大の安定化力をもっており、従来のペクチンよりも少ない添加量で安定化することができ、幅広い pH 領域 (pH3.5~5.0) でご利用いただけます。

ガラス瓶やペットボトル等の透明容器製品に適しています。

* 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