

ピンクグレープフルーツ酸性乳飲料

BEVERAGE APPLICATION

グレープフルーツの酸味とほのかな苦味がある、さっぱりとした後味の酸性乳飲料です。

【処 方】

pH3.6 MSNF2.5% 糖度 11% 果汁 10%

添加順	原料	添加率(%)
A	脱脂粉乳	2.50
	砂糖	10.00
	水	45.23
B	GENU pectin type YM-150-LJ-TF	0.30
	湯(60~80℃)	39.70
C	ピンクグレープフルーツ濃縮果汁(糖度 57.3%)	1.57
	50%クエン酸溶液 (w/v)	0.65
	香料	0.05
原料計		100.00



【調製方法】

1. Aの脱脂粉乳と砂糖を常温の水に溶解します。
2. Bのペクチン溶液を添加、混合します。
3. プロペラ攪拌機で攪拌しながらDの原料を添加します。
4. 150kg/cm² (14.7 MPa)でホモゲナイズし、容器に充填します。
5. 85℃の湯浴中で10分間殺菌します。

GENU pectin type YM-150-LJ-TF

GENU pectin type YM-150-LJ-TF 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。

TF シリーズには耐熱性好酸性菌の規格を設けています。

* 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