

## フランボワーズヨーグルトドリンク

BEVERAGE APPLICATION

カ価が高く、耐熱性好酸性菌規格を持つ YM-150-LJ-TF で安定化したヨーグルトドリンクです。

【処 方】 pH3.6 糖度 12% MSNF2.0% 果汁 10%

添加順	原料	添加率(%)
A	水	36.00
	ヨーグルト(MSNF9.5%)	21.10
	砂糖	8.00
B	GENU pectin type YM-150-LJ-TF	0.30
	湯(約 80°C)	29.70
C	ラズベリー濃縮果汁(糖度 41.2%)	2.50
	クエン酸三ナトリウム	0.10
	クエン酸溶液(10% w/v)	2.30
原料計		100.00

## 【調製方法】

- 1.A のヨーグルト・水・砂糖を混合し、そこに予め調整しておいた B のペクチン溶液を添加します。
- 2.プロペラ攪拌機で攪拌しながら、予め混合しておいた C の原料を添加します。
- 3.150Kg/cm<sup>2</sup>(14.7Mpa)でホモゲナイズします。
- 4.容器に充填した後、85°C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](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