

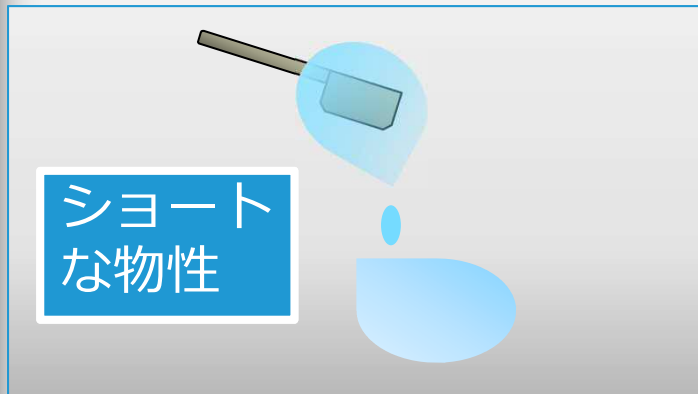
01

増粘剤製剤

ノビーナ

 aoba kasei

◎ **特徴** 加工デンプンと増粘多糖類のユニークな組み合わせ
⇒弾力のあるロング（伸びる）な粘質



加工デンプン
粒子同士が相互作用
崩壊性が高く老化に
強いデンプンを配合



増粘多糖類
長い鎖同士が相互作用
デンプン粒子の間隙を補足
(溶出アミーロスの補強)
*イメージ

クエン酸ナトリウム キレート作用でタンパク質の凝集等抑え滑らかに

◎ **用途** ⇒ 添加量でいろいろ使える



安定剤

冷凍変性の緩和・ドリップ防止⇒練り製品、卵等



増粘剤

滑らかで弾力のある粘性の付与
⇒チーズソース、ホワイトソース、カスタード等



ゲル化剤

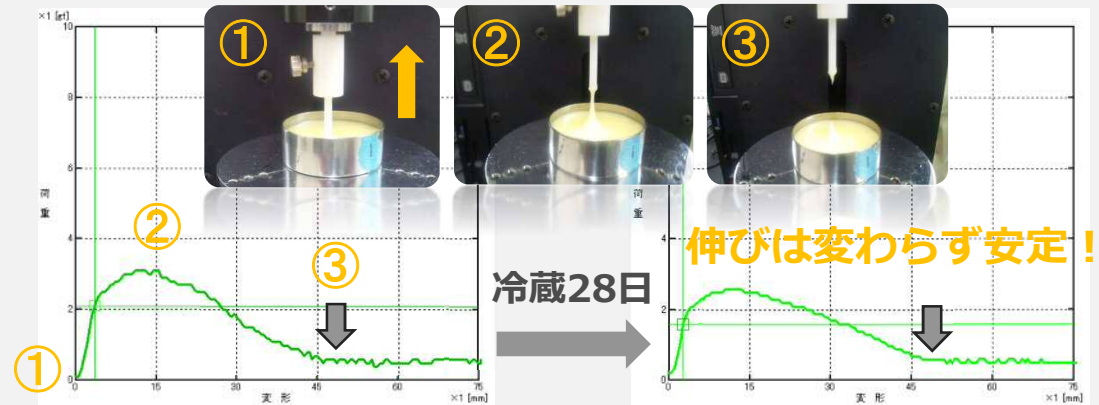
求肥のような老化しにくい餅状ゲル（老化防止）
⇒和菓子等 *注 もち粉の一部をノビーナに置き変えます



◎応用例

・冷めても伸びるチーズソース

*引っ張り試験



・蒲鉾の冷凍変性防止（凍結解凍後）



鬆が入りボロボロ



鬆は入らずなめらか

◎ 使用方法

80℃以上で攪拌しながら加熱溶解します。
攪拌が不十分な場合、滑らかさが損なわれる恐れがあります。

* 安定剤目的の場合、攪拌は不要です。
(例)かまぼこ、卵焼き等

荷 姿 : 12kg × 1

表示例 : 増粘剤 (加工デンプン、増粘多糖類)