

メレンゲの保形性増強効果の検証

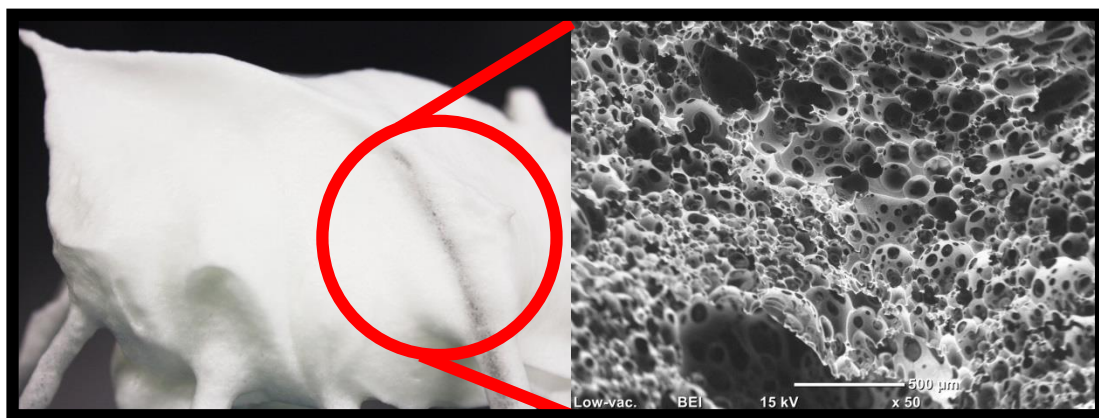
■メレンゲの保形性増強効果

試験方法

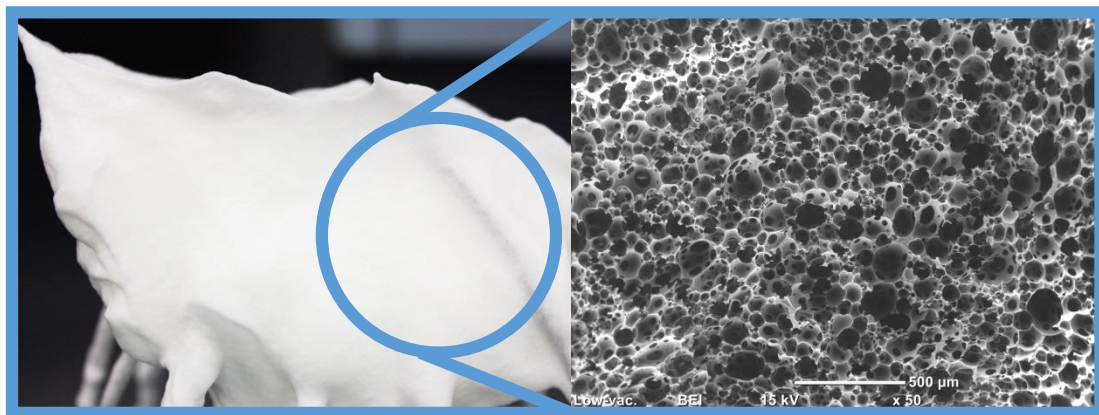
1. 卵白100gに各糖質50gを3回に分けて添加し、オーバーランが500になるまでホイップした
2. 外観写真とSEM写真を撮影した

左: 外観写真 右: SEM写真 (※SEM写真を撮影する際は、メレンゲを液体窒素で急速冷凍処理して測定に供した)

砂糖



ピュアトースP



ピュアトースを添加することで、

- ・オーバーランを増やしても保形成を維持することができます！
- ・気泡が均一できめが細かく、なめらかなメレンゲを作ることができます！

お問い合わせは

群栄化学工業株式会社 食品販売課

高崎支店
TEL 027-353-1805(代表)

東京支店
TEL 03-3567-5081(代表)

大阪支店
TEL 06-6373-3281(代表)