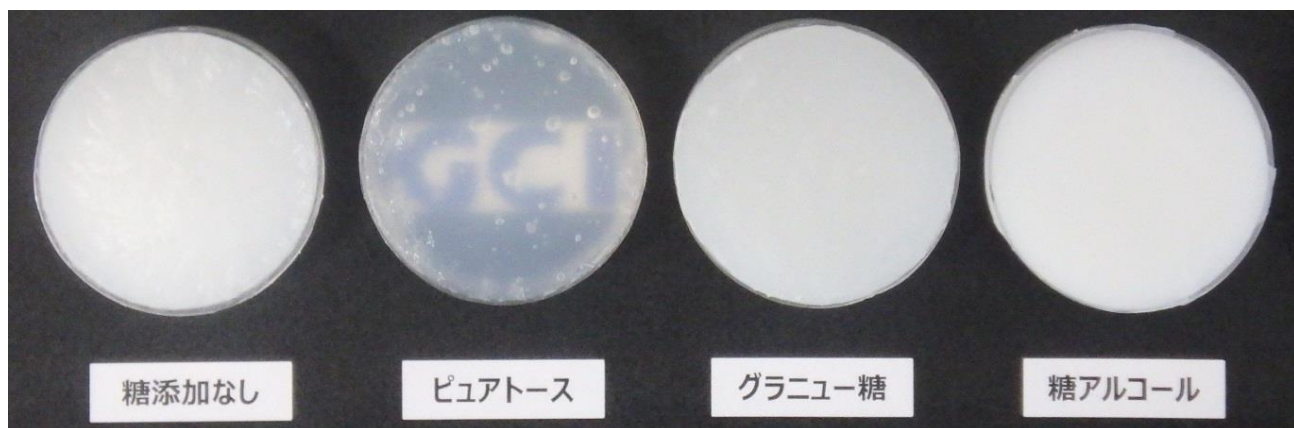


澱粉の冷凍耐性効果の検証

■澱粉の冷凍耐性効果

試験方法

1. 20%糖質含有の10%甘藷澱粉ゲルを作製する。
2. -18°C で2週間保管する。
3. 室温で解凍し、外観を比較する。



ピュアトースを配合することで、
冷解凍することで起こる澱粉の老化が抑制され、澱粉ゲルの透明性や食感を
維持できます！
応用例> 冷凍販売のわらびもち など

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)