

食感をデザインする

低粘性でん粉



emulsify
efficiently



improve
texture



save
money



Ingredion™

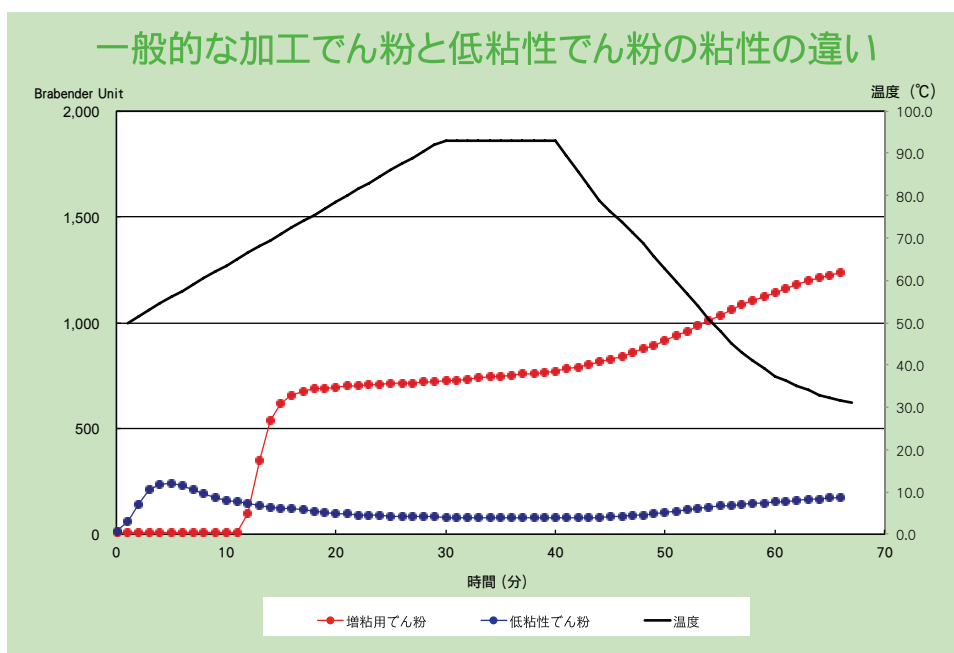
低粘性でん粉とは、粘度がほとんど出ないよう加工を施したでん粉です

粘度

一般的な加工でん粉と低粘性でん粉の違い

低粘性でん粉の粘性は、流動性があるため糊感が少ないことが特徴です。一般的な加工でん粉が主に粘度づけのために用いられるのに対して、低粘性でん粉は濃厚感、口どけ、油脂感、なめらかさ、コクなどを向上させるために用いられます。

一般的な加工でん粉と低粘性でん粉の粘性の違い



糊液での比較



2%糊液



10%糊液

耐性

熱・酸・せん断

低粘性でん粉の物性に影響なし

冷凍・冷蔵

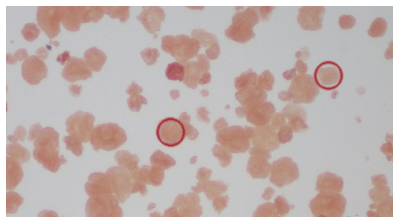
安定化处理が施されているため、老化耐性あり

粒子 (顕微鏡写真)



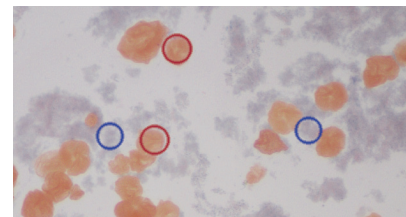
最終製品 (例：焼き鳥のたれ) における、低粘性でんぷん有無の違い

A: 増粘用加工でん粉のみ



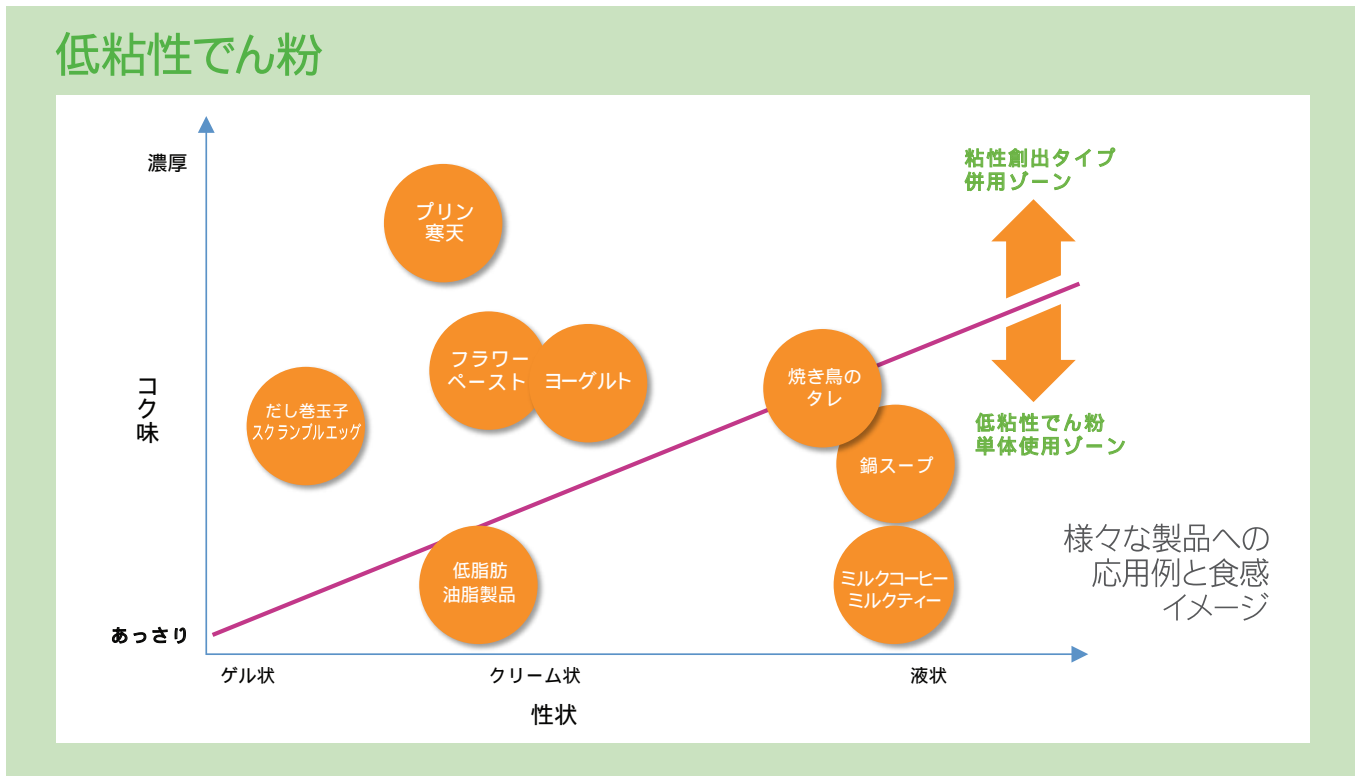
・ 膨潤した澱粉粒が粘度を形成
○・・・増粘用加工でん粉
○・・・低粘性でん粉

B: 増粘用加工でん粉 + 低粘性でん粉



・ 膨潤したでん粉粒の間に低粘性でん粉が広がることで、なめらかさや濃厚感が向上

粘度は付与せず、新たなおいしさを付加
こってり、口溶け、まろやか、コクを作り出します



低粘性でん粉が創出するおいしさ

おいしさ①	わずかなとろみによる濃厚感
おいしさ②	後味を感じるマウスコーティング
おいしさ③	ジューシー感のあるなめらかさ
おいしさ④	油脂および乳固形分代替効果のボディー感

低粘性でん粉活用例

 <p>だし巻玉子 推奨製品：TEXTRA™/N-LITE™ CL 添加目安：2% 用途：半熟様食感の創出</p>	 <p>飲料 推奨製品：TEXTRA™ 添加目安：2% 用途：濃厚感の向上</p>
 <p>低脂肪油脂製品 推奨製品：N-LITE™ CL 添加目安：1% 用途：油脂感の向上</p>	 <p>鍋・スープ製品 推奨製品：TEXTRA™/N-LITE™ CL 添加目安：1% 用途：コクの向上</p>

低粘性でん粉使用レシピ例



TEXTRA™ レシピ例 (ミルクフィリング)

原材料	%
TEXTRA™	1.0
THERM TEX™	6.0
グラニュー糖	20.0
脱脂粉乳	5.0
マーガリン (無塩)	10.0
水	58.0
合計	100.0



TEXTRA™ レシピ例 (ホワイトソース)

原材料	%
TEXTRA™	1.5
THERM FLO™	6.0
全脂粉乳	5.0
無塩バター	4.5
牛乳	10.0
コンソメ (顆粒)	0.3
上白糖	0.2
食塩	0.6
ホワイトペッパー	0.01
水	74.89
合計	100.0

製品ラインナップ

製品名	由来原料	物質名	粘性の強さ
NATIONAL™ 208	タピオカ	ヒドロキシプロピルでん粉 (冷水可溶型)	
TEXTRA™	タピオカ	ヒドロキシプロピルでん粉	
N-LITE™ CL	タピオカ	ヒドロキシプロピルでん粉	
UNI-PURE™ GA	コーン	ヒドロキシプロピルでん粉	
PURITY GUM™ 40	タピオカ	ヒドロキシプロピルでん粉	

イングレディオン・ジャパン株式会社
 〒105-0004
 東京都港区新橋3-5-10
 電話: 03-3504-9690
 Eメール: tokyo.info@ingredion.com
 オフィシャルサイト: ingredion.jp

The information described above is offered solely for your consideration, investigation, and independent verification. It is up to you to decide whether and how to use this information. Ingredion Incorporated and the Ingredion group of companies make no warranty about the accuracy or completeness of the information contained above or the suitability of any of their products for your specific intended use. Furthermore, all express or implied warranties of noninfringement, merchantability, or fitness for a particular purpose are hereby disclaimed. Ingredion Incorporated and the Ingredion group of companies assume no responsibility for any liability or damages arising out of or relating to any of the foregoing.

The HI-MAIZE and INGREDION marks and logos are trademarks of the Ingredion group of companies and used in Japan by Ingredion Japan K.K. All rights reserved. All contents copyright © 2015 V1-04-15

Ingredion

Developing ideas.
 Delivering solutions.™