

ユニークなもち感・糸ひき感、優れた老化耐性を

NATIONAL™ 78-0510

ナショナル™ 78-0510

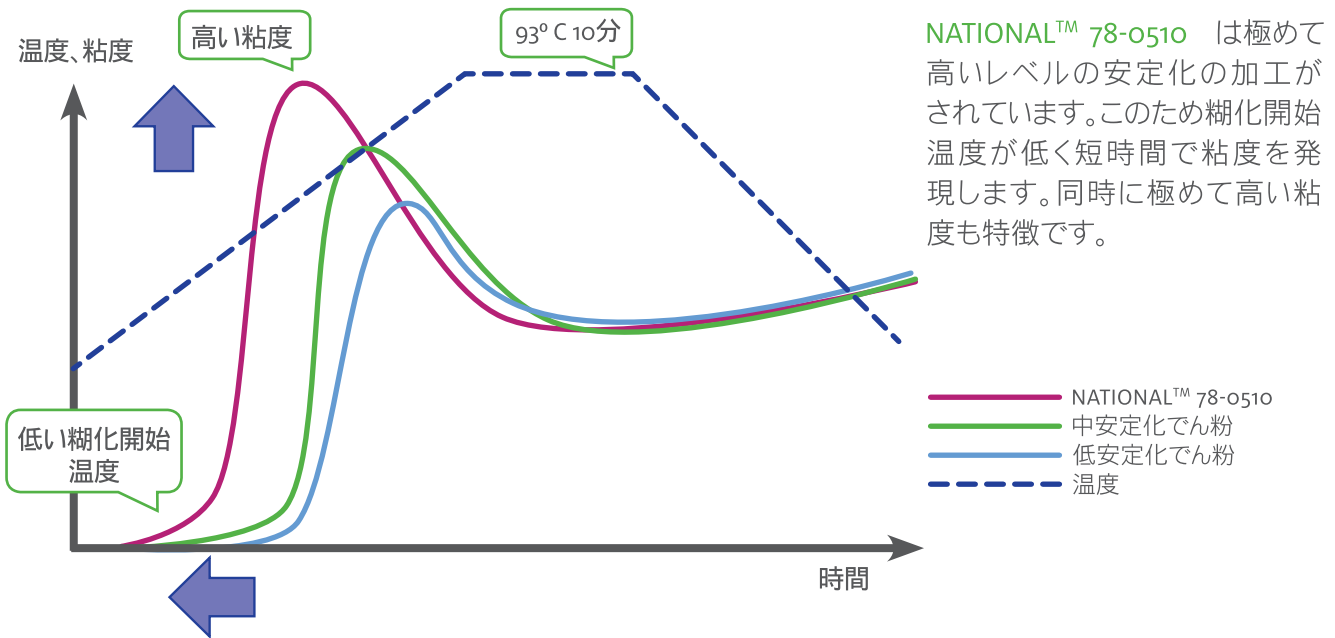



Ingredion™

NATIONAL™ 78-0510 は・・・

- タピオカベースのヒドロキシプロピルでん粉 (食品添加物) です。
- 保水性が高く、強いもち感、伸びる食感を付与します。
- 老化耐性に優れ、食感や機能が長く持続します。

NATIONAL™ 78-0510 の基本物性



NATIONAL™ 78-0510 にできること

NATIONAL™ 78-0510 は長く伸びる食感を創ります。冷めた状態でも長く伸びるので、フィリングやソース、チーズなど様々な加工食品に広く応用が可能です。



NATIONAL™ 78-0510 はベーカリー製品に強いもち感を付与します。老化も防止するので、冷凍食品など保存条件の厳しい食品にも応用いただけます。



NATIONAL™ 78-0510 の応用例



フィリングやソースに伸びる食感を付与

- チーズ風味のフィリングでは冷めてもチーズ様の伸びる食感・物性を表現することができます
- チョコレートソースやフルーツソースではユニークな伸びる食感を付与し具材に絡みやすくなります



生地に強いもち感と冷凍耐性を付与

- ピザ、パン、餃子の皮などの様々な生地に、引きの強いユニークなもち食感を付与します
- 冷めてもかたくなりにくく、食感を維持します
- 冷凍耐性を向上し、もち食感を維持します



麺製品の食感付与・冷凍耐性を向上

- 糊化開始温度が低いため、早ゆでが可能になります
- 表面が滑らかになりつるみが良いになります
- 少量添加でも、もち食感付与に効果があります
- 老化耐性に優れ、冷凍麺向きです

アプリケーション	添加量	アプリケーション
うどん	対粉 10-30%	ゆで時間短縮、つるみ強化
餃子の皮		もちり食感
バイクドーナッツ		もち食感の付与、維持
ピザ生地		
ナン		
ミルクフィリング	5%	伸びる食感
フルーツソース		
アリゴなどのチーズ加工品		



イングレディオン・ジャパン株式会社

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. Ingridion Incorporated and the Ingridion 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. Ingridion Incorporated and the Ingridion group of companies assume no responsibility for any liability or damages arising out of or relating to any of the foregoing.

The INGREDION mark and logo is a trademark of the Ingridion group of companies and used in Japan by Ingridion Japan K.K. All rights reserved.
All contents copyright © 2017 V2-05-17



Ingridion[™]

Developing ideas.
Delivering solutions.[™]

MAY 2017