

食感を創造する機能性でん粉

TEXTAID™ A / TEXTAID™ A FP

テクステイド™ A / テクステイド™ A FP



improve
texture



save
money



optimize
sensory



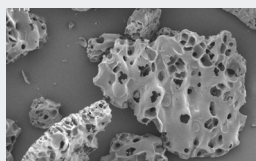
Ingredion™

TEXTAID™ Aシリーズは食感を創造する加工でん粉です

TEXTAID™ A は粗粒状の加工でん粉です。食品に果肉感や繊維感、自然な外観を付与します。親水性を持ちながら不溶性、厳しい条件下においても形状を維持します。粘度付与の機能はほとんどありません。

TEXTAID™ A

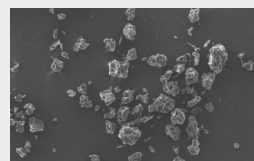
TEXTAID™ A の通常品。大根おろしや、すりおろしたリンゴ、あるいは煮溶けた玉ねぎのような食感づくりが特徴です。



TEXTAID™ A (X50)

TEXTAID™ A FP

TEXTAID™ A の微粉末品です。ペースト状の食感を創造し、アプリケーションの幅がさらに広がります。



TEXTAID™ A FP (X50)

TEXTAID™ Aシリーズの機能性

TEXTAID™ A のpH・熱に対する耐性

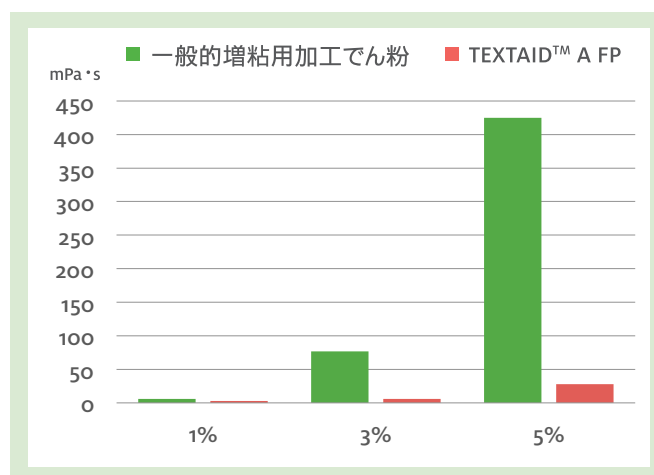
TEXTAID™ A の粒子は、以下のpH、加熱条件でも溶解せず、水溶液中に残存します。

| | 水溶液のpH | 加熱条件 (°C/分) | TEXTAID™ A 添加量 (%) |
|-----|--------|-------------|--------------------|
| 条件① | 3.0 | 90/ 10 | 0.5/1.0/2.0/3.0 |
| 条件② | 3.8 | 115/ 20 | |
| 条件③ | 4.6 | 121/ 20 | |
| 条件④ | 6.0 | 121/ 20 | |

* 上記は従来のTEXTAID™ Aのデータであり、TEXTAID™ A FPの場合、条件によってはゲル化する可能性があります。

TEXTAID™ A FP 添加量と粘度発現

TEXTAID™ A FP を添加しても、通常の加工でん粉のように粘度発現をしません。



TEXTAID™ A シリーズ添加による外観の差異

ウスターソースにTEXTAID™ Aシリーズを添加することで、ソースに自然な外観、キレの良い軽い粘性を付与できます。



コントロール



TEXTAID™ A



TEXTAID™ A FP



増粘用アルファ化でん粉

TEXTAID™ Aシリーズの主な応用例

- フルーツデザートへの果肉感を付与
すりおろしたりんごによく似た食感を有します
→1-3%の添加でみずみずしい果肉感に
- ソース類の具材感向上・液ダレ防止
 - ソースやスープ類の具材感を向上
 - 油浮きや油の流出を抑制
- 畜肉加工品の挽肉代替・食感付与
 - 大豆たんぱくとの併用・置き換え
 - 畜肉本来の風味をマスキングしません
 - 保形性を付与し、保水力を向上
(みずみずしさの向上)
 - 具材感を向上→固形原料を削減、コストダウンに
- 野菜ペーストなどへの付与、具材感向上、自然な外観を付与
(でん粉本来の艶照りはなく、マットで自然な外観を付与します)
- 火抜けの良い焼き菓子に噛みごたえのある食感を付与



TEXTAID™ Aシリーズの機能を最大限に発揮させるために

- 水和させる際、他の原料と事前に混合しておく、ダマになりづらく分散性が向上します
- スピードミキサーや鋭利なブレードによる加工によって外観や食感が変わることがあります

| アプリケーション | 添加量 | 目的 | 適性 | 適性 |
|----------------|-------|------------------|-----------------------------|-----------------------|
| ツナマヨネーズ | 2% | 具材感向上、離水防止 | TEXTAID™ A TEXTAID™ A FP | おにぎり、惣菜 |
| トマト系ソース | 3% | 具材感向上、液ダレ防止 | TEXTAID™ A TEXTAID™ A FP | ピザソース |
| パスタソース | 1-3% | 具材感向上、油浮き抑制 | TEXTAID™ A | ミートソース |
| フルーツデザート | 1-3% | 果肉感付与 | TEXTAID™ A | りんごゼリー、マンゴーソース |
| 畜肉加工品 | 1-3% | 挽き肉代替 食感付与 | TEXTAID™ A TEXTAID™ A FP | ハンバーグ、ミートボール 餃子の具材 |
| 野菜 デザートペースト | 2-4% | 離水・沈殿防止 具材感向上 | TEXTAID™ A FP | あんこ、かぼちゃ 栗ペースト |
| 焼き菓子 | 5-10% | 食感改良 | TEXTAID™ A FP | ゴーフル、クラッカー |

TEXTAID™ Aシリーズはさまざまな食品に応用が可能です

ミートソース レシピ例



| 原材料 | コントロール | TEXTAID™ A starch |
|-------------------|--------|-------------------|
| TEXTAID™ A starch | 0.0 | 2.0 |
| THERM FLO™ starch | 1.0 | 1.0 |
| 牛挽き肉 | 18.0 | 18.0 |
| たまねぎ | 15.0 | 15.0 |
| にんじん | 8.0 | 8.0 |
| にんにく | 0.3 | 0.3 |
| サラダ油 (炒め用) | 0.7 | 0.7 |
| トマトピューレ | 30.0 | 30.0 |
| 醤油 | 0.2 | 0.2 |
| 顆粒コンソメ | 1.0 | 1.0 |
| 砂糖 | 0.1 | 0.1 |
| 食塩 | 0.1 | 0.1 |
| こしょう | 0.1 | 0.1 |
| 水 | 25.5 | 23.5 |
| 合計 | 100.0 | 100.0 |

かぼちゃプリン レシピ例



| 原材料名 | コントロール | TEXTAID™ A FP starch |
|----------------------|--------|----------------------|
| TEXTAID™ A FP starch | 0.0 | 3.0 |
| かぼちゃパウダー | 5.5 | 5.5 |
| 牛乳 | 45.5 | 45.5 |
| 全卵 | 23.5 | 23.5 |
| グラニュー糖 | 9.8 | 9.8 |
| 水 | 15.7 | 12.7 |
| 合計 | 100.0 | 100.0 |

TEXTAID™ A シリーズの幅広い応用範囲

TEXTAID™ A

ミートソース
カレーソース
大根おろし
リンゴゼリー
フルーツソース
畜肉製品 など

TEXTAID™ A FP

あんこ
粉からし
粉わさび
野菜ペースト
ゴーフル
クラッカー など

スープ
ソース
ポテトサラダ
お惣菜 など

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. 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 © 2014 V1-04-14



Ingredion

Developing ideas.
Delivering solutions...