

식품 및 산업용 **plating agent** 솔루션

액상 제품을 **유동성, 흐름성 있는 가루로 분말화** 해보세요



Plating agent 솔루션 **N-ZORBIT™ 2144 DG**

변화하는 식음료 시장에서 소비자는 간편하면서도 홈메이드의 깊은 향과 맛을 기대합니다. 풍미를 잃지 않은 제품을 소비자에게 전달하기 위하여, 다양한 원료를 분말 형태로 전환하는 방법을 선택하고 있는데, 여기 오일 및 수용성 액체를 농축된 향과 맛을 유지한 유동성 분말로 전환해주는 고 기능성 제품이 있습니다.

인그리디언 전문가와 홈페이지를 통해 N-ZORBIT™ 2144 DG 제품의 “plating agent” 기능성에 대해 알아보시기 바랍니다.

CONVENIENCE & PERFORMANCE™ 

Ingredient
idea labs 
IDEAS TO SOLUTIONS

새로운 개념의 "plating agent" 기술

N-ZORBIT™ 2144 DG은 "plating agent"라 하며, 유상(oil-based) 및 수상(water-based) 액상 원료를 균일하고 유동성 있는 분말로 전환하여 줍니다. 다양한 액상 원료에 적용이 가능하고 특히, 꿀이나 초콜릿 시럽 같이 점성이 있는 액체나 오일도 쉽게 분말화 할 수 있습니다. 믹서기(블렌더) 설비만으로 분말화 작업이 가능하며, 유상(oil-based) 및 수상(water-based) 액상 원료를 함께 분말화 할 수 있습니다.

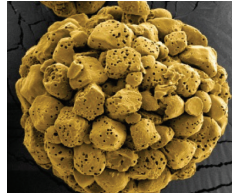
N-ZORBIT™ 2144 DG plating agent를 아래의 다양한 용도에 적용하여 보시기 바랍니다.

- 분말 소스류
- 인스턴트 누들용 혼합 양념류
- 향신료 및 허브 추출물
- 혼합 양념류
- 당과 제품류

본연의 깊은 풍미를 유지

Ingredient 연구원들은 보다 높은 흡수율을 구현하기 위하여 다공성 구조를 지닌 과립체를 개발하였습니다. N-ZORBIT™ 2144 DG plating agent의 미세 다공성 과립체는 최대 40%의 액상 제품을 흡수하여 분말화 할 수 있습니다.

예로, 중량기준 "40 (액상) : 60 (N-ZORBIT™ 2144 DG plating agent)" 비율로 혼합 시 분말화가 가능합니다. 말토덱스트린을 plating agent로 사용하는 것 보다 더 많은 액상 원료를 분말화 할 수 있으며, 흐름성 또한 개선된 것을 확인할 수 있습니다.



위의 SEM(주사전자현미경, scanning electron microscope) 이미지는 N-ZORBIT™ 2144 DG plating agent의 미세 다공성을 지닌 과립 형상을 보여주고 있습니다.

* N-ZORBIT™ 2144 DG plating agent의 식품유형은 "기타엿" 입니다.

용이한 작업 및 흐름성을 제공

새로운 N-ZORBIT™ 2144 DG plating agent는 제조사가 가장 필요로 하는 기능과 혜택을 제공하기 위해 디자인 되어 있습니다.

더 나은 유동성.
균일한 입자로 분말화되며 흐름성이 좋아 포장작업이 용이합니다.

흡습성 감소.
N-ZORBIT™ 2144 DG plating agent는 말토덱스트린과는 달리 뭉치거나 굳는 현상이 덜 합니다.

공정의 단순화.
믹서기(블렌더) 만으로도 쉽게 분말화 작업이 가능합니다. 뭉침 현상이 없어 쉽게 설비에서 배출됩니다.

미세 분진 관리 용이.
작업 중 운영자가 안전하게 사용할 수 있으며 청결한 작업장관리의 이점이 있습니다.

· N-ZORBIT™ 2144 DG plating agent는 "기타엿"으로 분류되며 아시아 태평양 지역에서의 사용에 대한 법적 제한이 없습니다.

· 보다 자세한 자료를 원하신다면 인그리디언의 영업 담당자에게 연락 주시기 바랍니다.

Innovate with **CONVENIENCE & PERFORMANCE**

Start at ingredion.co.kr | 1566-7847

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 INGREDION, INGREDION IDEA LABS and N-ZORBIT marks and logos are trademarks of the Ingredion group of companies. All rights reserved. All contents copyright © 2020.



"Plating"이란 ?

"Plating"은 액상 원료를 유동성 및 흐름성이 좋은 분말로 제조하기 위해 고체형 전달체와 액상 원료를 물리적으로 혼합하는 것을 의미합니다.



Ingredion.