

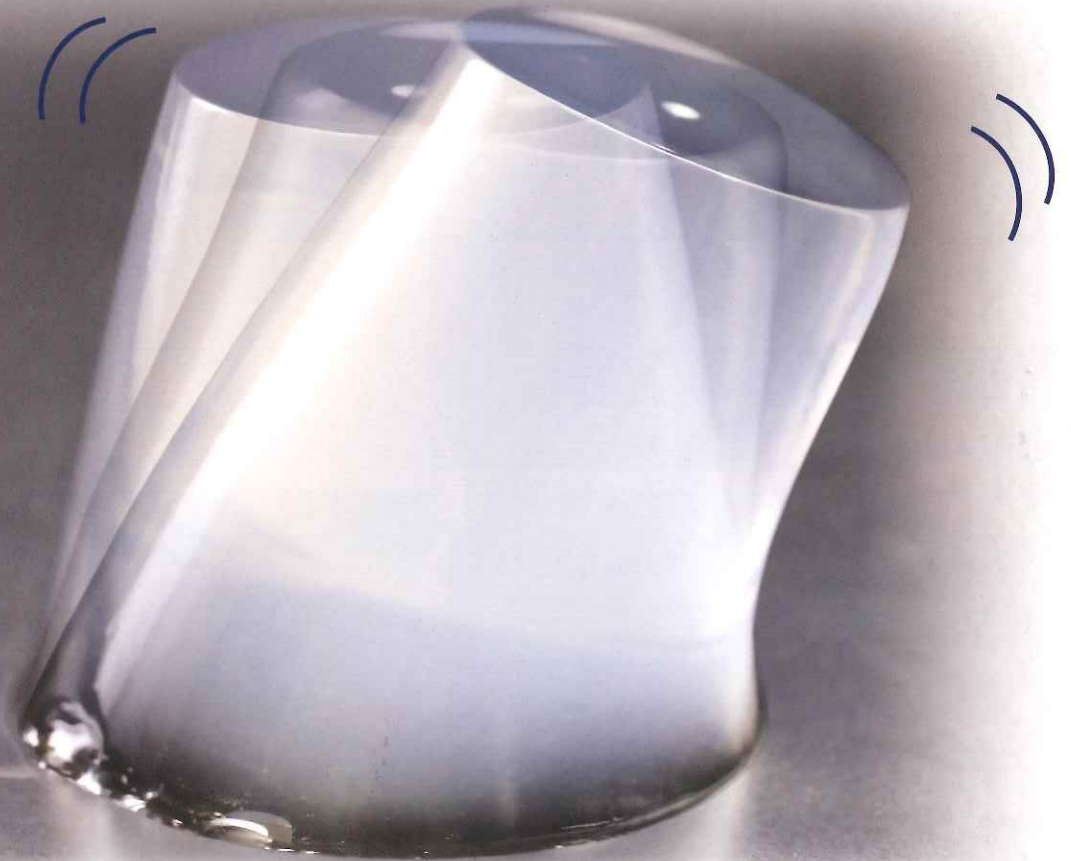
伊那寒天®

柔らかで粘りがある

その名も—

「**柔**」

— ya wa ra —



伊那寒天[®] 柔 — ya wa ra —

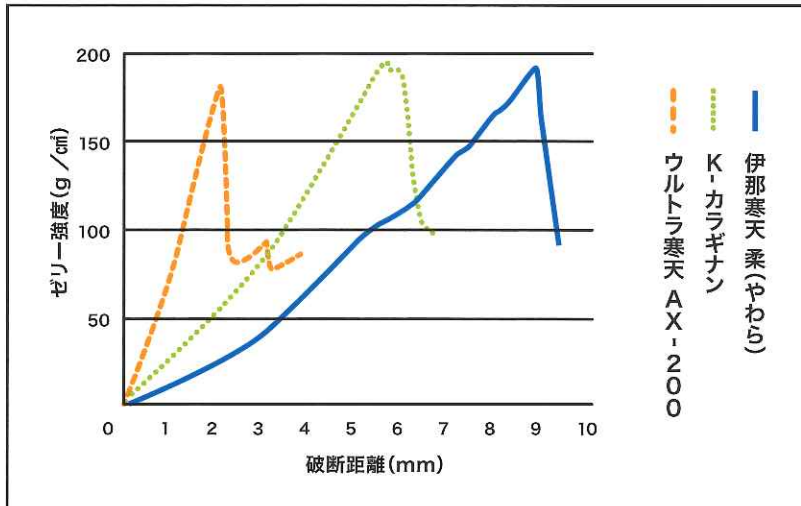
- 柔らかさと粘りを併せ持ちます。
- フレーバーリリースに優れ、なめらかなゼリーを作ります。
- 保形性・保水性に優れ、離水の少ないゼリーを作ります。



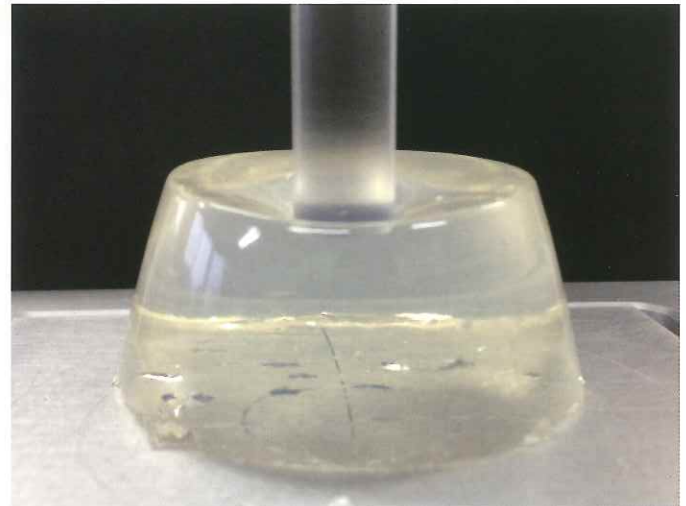
イメージ画像

ゲル特性

極めて柔らかく、かつ粘りを併せ持ったゼリーを作ります。



テクスチャーアナライザーによるゲルの破断曲線



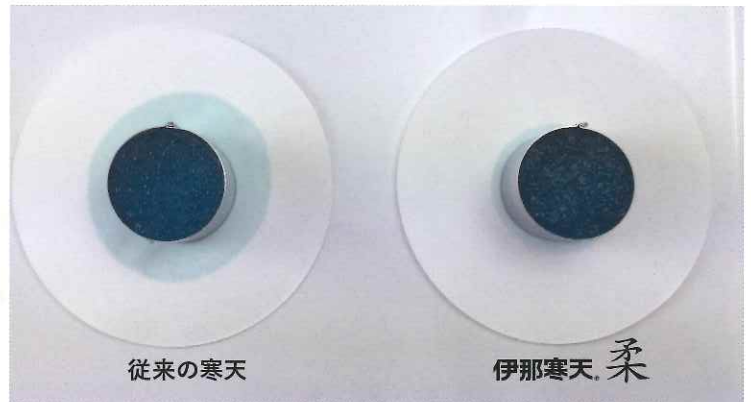
テクスチャーアナライザーの測定写真

保形性・保水性

粘りが強いので歪みに強く、カットや型出しが可能です。
ゼリーを崩した時、離水の少ないペーストやスプレッドを作ります。



天つきでついたところてん状のゼリーのようす



ペースト状に崩した寒天の離水のようす

パート・ド・フリュイ(高糖度ゼリー)

- ・グミキャンディーのような弾力のある食感を作ります。
- ・歯切れがよく、付着性の少ないゼリーになります。
- ・味立ちがよく、素材の味を引き立てます。



使用例

ホイップクリーム

- ・保形性が向上し、ダレにくくなります。
- ・口溶けがよく、あっさりとした食感になります。
- ・低脂肪でも離水を抑えられ、保形性に優れます。



使用例

乳飲料

- ・コク味、脂肪感を増強します。
- ・糊状感が少なく、のど越しのよい飲料を作ります。



使用例

テリーヌ(ゼリー寄せ)

- ・柔らかく粘りのある、ゼラチンのようなゼリーを作ります。
- ・常温でも溶けることはありません。
- ・離水が少ないので、カットが可能です。



使用例

その他応用例

	用途例	機能		用途例	機能
乳製品	<ul style="list-style-type: none"> ・アイスクリーム ・シャーベット ・ホイップクリーム ・ムース ・カスタード ・プリン ・ヨーグルト ・チーズ食品 	保形性 保水性 食感改良 メルトダウン耐性 気泡安定性 付着性軽減	ベーカリー	<ul style="list-style-type: none"> ・ジャム ・マーガリン ・ファットスプレッド ・フラワーペースト ・チョコクリーム ・ピーナッツクリーム ・はちみつ 	保形性 保水性 スプレッド性 付着性軽減 曳糸性防止 伸展性
和菓子	<ul style="list-style-type: none"> ・羊かん ・水羊かん ・綿玉 ・半生ゼリー ・グミ ・餅製品 	保形性 保水性 低カロリー化 老化防止	ドレッシング タレ	<ul style="list-style-type: none"> ・マヨネーズ ・ドレッシング ・ソース ・焼肉のタレ ・調味料ゼリー 	保形性 保水性 食感改良 曳糸性防止 耐酵素性
洋菓子	<ul style="list-style-type: none"> ・フルーツゼリー ・キャラメル ・艶掛け ・フォンダン ・チョコレートデザート 	保形性 保水性 耐熱性	飲料	<ul style="list-style-type: none"> ・果汁飲料 ・乳飲料 ・健康飲料 ・お茶 ・甘酒 	分散安定 呈味改善
米飯 麺類	<ul style="list-style-type: none"> ・米飯 ・おこわ ・おはぎ ・ラーメン ・うどん ・そば 	保形性 保水性 茹で伸び防止 艶出し	惣菜	<ul style="list-style-type: none"> ・佃煮 ・レトルト食品 ・スープゼリー 	保形性 保水性 艶出し タレのり向上
畜肉製品	<ul style="list-style-type: none"> ・ハンバーグ ・小籠包、餃子 ・シュウマイ ・ミートボール ・ハム、ソーセージ 	保形性 保水性	医薬品 化粧品	<ul style="list-style-type: none"> ・化粧水、クリーム、乳液 ・カプセル ・パック ・錠剤 ・軟膏 	保水性 崩壊性 増粘、乳化安定



使用例：羊かん



使用例：チーズ



使用例：プリン



使用例：佃煮

【荷姿】1kg×10袋入／10kg袋入 【ケース重量】11kg 【ケースサイズ】410×310×310(mm) 【賞味期間】1年間

伊那食品工業株式会社

本社 / 長野県伊那市西春近5074 TEL(0265)78-1121 FAX(0265)78-6803
 ホームページアドレス <http://www.kantenpp.co.jp> E-mailアドレス ina@kantenpp.co.jp

東京支店 / TEL(03)5358-8808 FAX(03)5358-8809 仙台営業所 / TEL(022)777-1749 FAX(022)777-1747
 名古屋支店 / TEL(0568)75-6660 FAX(0568)75-6699 長野営業所 / TEL(0265)78-1121 FAX(0265)78-6803
 大阪支店 / TEL(06)6339-8500 FAX(06)6339-8872 岡山営業所 / TEL(086)242-5588 FAX(086)242-6088
 札幌営業所 / TEL(011)623-1741 FAX(011)623-1743 福岡営業所 / TEL(092)720-6677 FAX(092)720-6678