

出来立てのサクサク感を向上・維持

クラムアップかりっと/さくっと

ややハードなかりっとした食感を付与

軽いさくっとした食感を付与

クラムアップかりっと

クラムアップさくっと

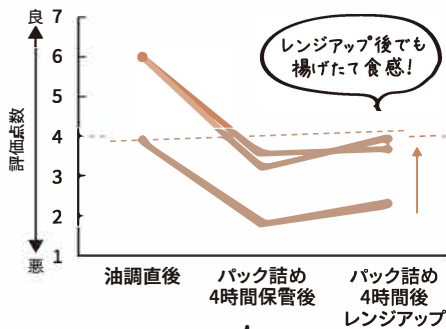
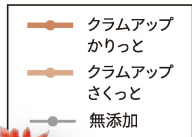
- ややハードなかりっとした食感や軽いサクサク感をデザイン
- 澱粉粒子の膨潤を抑え、ひきのない食感や崩壊性を付与
- 吸湿しにくく、出来上がり後の経時変化による食感への影響を抑制



フライ惣菜

エビ天ぷら

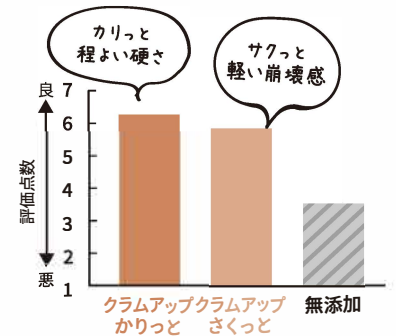
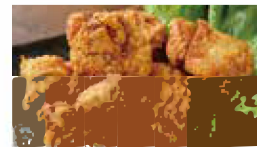
無添加の油調直後を基準(4点)とし、点数が高いほど好ましい食感として評価。クラムアップは対粉0.6%添加。



バック詰めでもサクサク感維持

フライドチキン

パネル10名に油調後20分置いたフライドチキンの衣の食感を7点満点で点数が高いほど好ましい食感として評価。クラムアップは対粉0.6%添加。



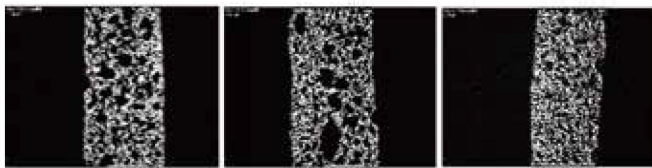
油調後の衣の食感を改良

菓子

大きな空隙が形成され内部に広く分布している

クッキー

X線CTによる内部構造の観察



クラムアップかりっと (対粉0.6%)

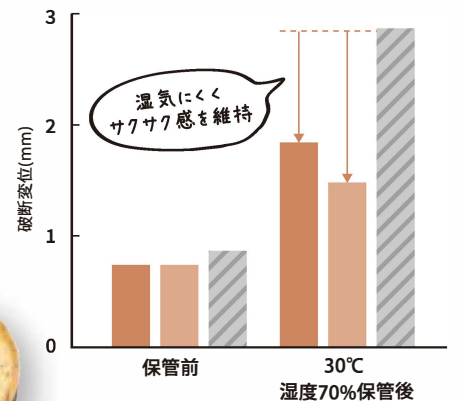
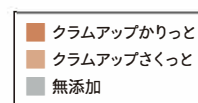
クラムアップさくっと (対粉0.6%)

無添加

広い空隙の分布により崩壊性の良いサクサク感や口溶けが向上!

テクスチャーアナライザーによる崩壊性の比較

くさび型治具を用いて10mm/minの速度で破断試験を実施。クラムアップは対粉0.6%添加



サクサク感向上のメカニズム

小麦澱粉粒子の比較観察

1%小麦澱粉溶液中の澱粉粒子を光学顕微鏡40倍で観察。クラムアップは対粉0.6%添加。70℃, 30分加熱後の澱粉粒子の膨潤度合いを比較

加熱前(5℃)の澱粉粒子



加熱後の澱粉粒子



クラムアップかりっと



クラムアップさくっと



無添加

澱粉の膨潤を抑制することで澱粉粒子の形が保持され、サクサク感・ひきのない食感に寄与

わずかに膨潤

粒子が水を吸収し膨潤。粒子同士が密着