

食品素材で構成した品質改良素材

トッパNフィットシリーズ

トッパN
フィットガムMST
対全量1%



きんぴらごぼうの
離水の様子
(25℃, 24時間保管後)

水や油を多く含む食品の離水・離油抑制

トッパNフィットガムMST

- 特殊加工を施したアルファ化でん粉
- 滑らかさやコク味などの美味しさを向上
- 非加熱でも分散性が良く使いやすい

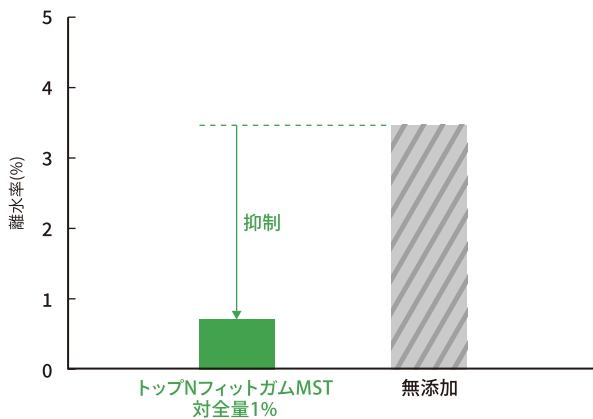
おにぎり具材

ツナマヨネーズに製剤を添加、混合後、成型した米飯の上に乗せ、5℃で48時間保管。
保管後、ツナマヨネーズを取り除いた米飯をハイパースペクトルカメラにて撮影し、ツナマヨネーズからの油の染み出し具合を解析。

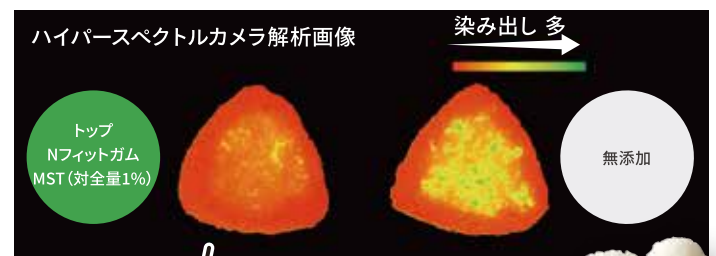
無添加

高い離水抑制効果

〔きんぴらごぼうの離水率の比較〕
(25℃, 24時間保管後)



ツナマヨネーズの染み出し解析 (5℃, 48時間保管後)



具材からの油染みを抑制



糸曳きやぬめりが出ず、離水抑制



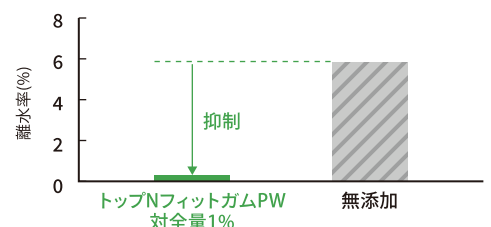
トッパN
フィットガムPW
対全量1%

ノンアレルギーで粘度付与と離水抑制

トッパNフィットガムPW

- 水分の多い食品の離水抑制
- 非加熱でも分散性が良く使いやすい
- 加熱による粘度変化が少ない

〔きゅうりのごま和えの離水率の比較〕
(5℃, 24時間保管後)



食品素材で構成した乳化安定素材

トップNフィットエマルジョンOW

- 酵母由来成分による優れた乳化力
- 乳化安定による食品の離油抑制

特長1

高い乳化力

〔 乳化力の比較 〕

O/W比※	トップNフィット エマルジョンOW	乳化剤		
		高HLB	中HLB	低HLB
80/20	○	×	○	○
50/50	○	○	○	×
20/80	○	○	×	×

※O:植物油、W:蒸留水

○:乳化 ×:分離

幅広いO/W比で高い乳化力を発揮



ドレッシングの安定性比較
(25℃,12時間保管後)

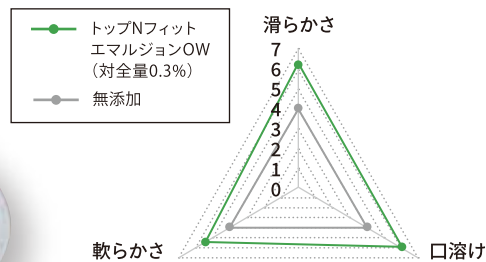
特長2

油染み抑制・滑らかさ向上

カスタードクリームの
油染み比較
(90℃,10分間加熱後)



〔 カスタードクリームの官能評価
(10℃,24時間保管後) 〕



滑らかで
口溶けの良い食感

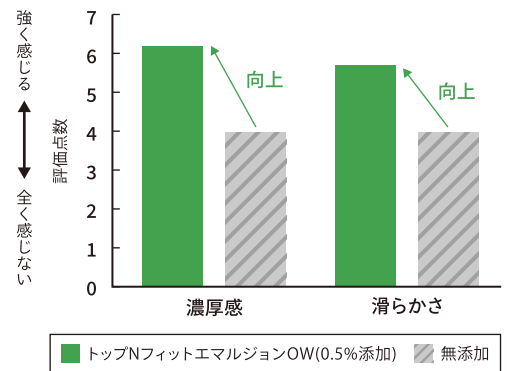
特長3

口当たりや風味を向上

〔 植物性ミルク 〕

乳化粒子の 平均粒子径	トップNフィット エマルジョンOW	無添加
	4.5μm	11.0μm

〔 植物性ミルクの官能評価
(10℃,24時間保管後) 〕



油滴を微細化し、
濃厚感や滑らかさが向上

食品素材で構成した老化抑制素材

トップNフィットアルファ

- 米由来素材で澱粉の老化を抑制
- 小麦粉加工品や澱粉使用食品の食感劣化を抑制

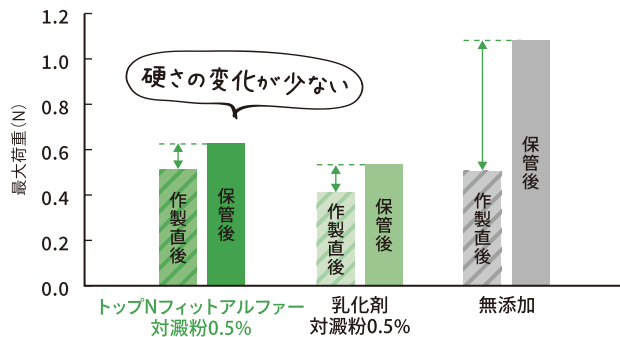
澱粉ゲルの老化防止



澱粉ゲルの物性評価の様子

機器：テクスチャーアナライザー
条件：貫入試験（最大荷重を測定）
治具：Φ5mm球状プランジャー
速度：10mm/min

〔澱粉加熱ゲルでの物性比較〕
(10℃, 48時間保管後)

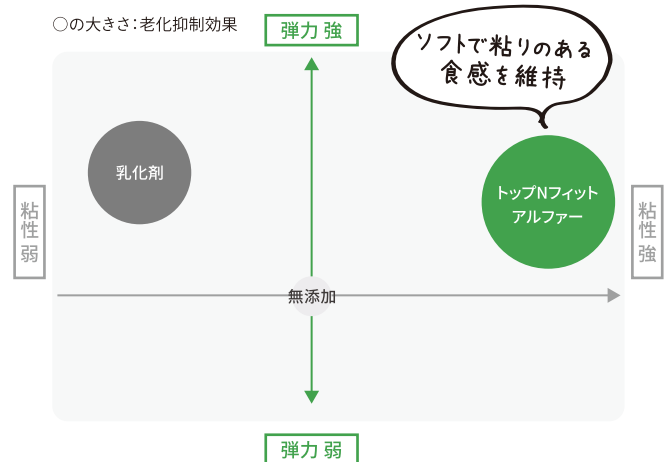


低温保管中の硬化を抑制

白玉団子

白玉粉に対して1%の乳化剤、トップNフィットアルファを加え、白玉団子を作製。作製当日と10℃, 48時間保管後の白玉団子を官能評価。

〔食感のイメージ〕



食品素材で構成した浸透促進素材

トップNフィットディーブインR

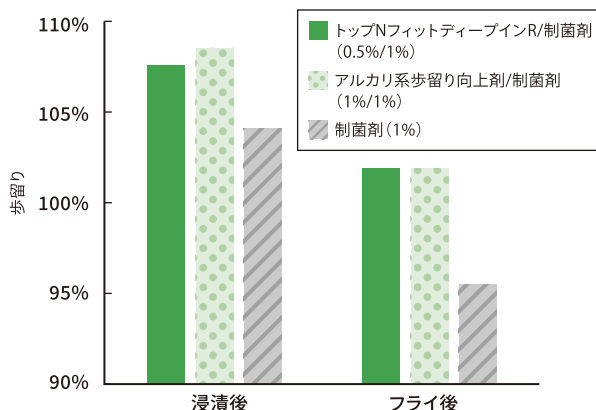
- 米由来素材による浸透性向上効果
- pHに依存せず、歩留りを向上

鶏の唐揚げ

原料肉に対して所定の製剤と制菌剤を添加した浸漬液を調製し、原料肉：浸漬液＝2：1で混合。5℃, 3時間浸漬後、フライ後の歩留りを比較。さらに30℃, 48時間で保存し、菌数検査を実施。

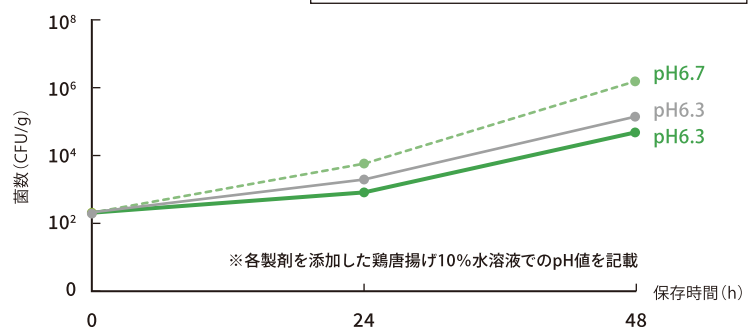


〔歩留り比較〕
(原料肉重量を100%とする)



歩留りと保存性を両立

〔保存性比較〕
(30℃, 48時間保存)



※各製剤を添加した鶏唐揚げ10%水溶液でのpH値を記載