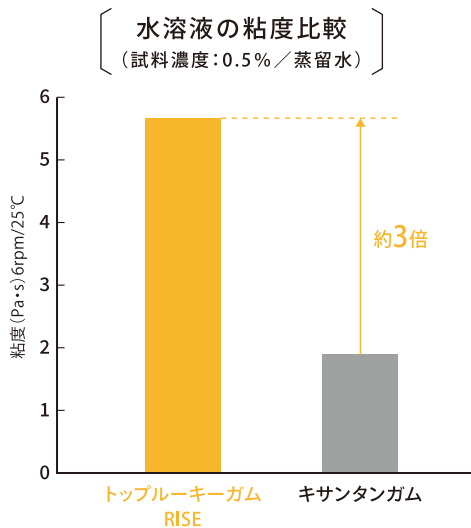


ショートな糸曳き・高い粘性・乳化安定性が特長！

トッブルーキーガムRISE

特長1

糸曳きが少なく高粘度のキサンタンガム

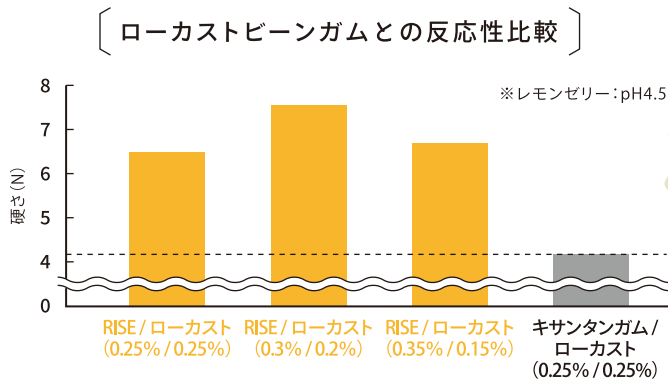


フルーツソースの糸曳き比較



特長2

増粘多糖類との特異的な反応



レモンゼリーの強度比較

(分銅重量: 500g)

トッブルーキーガムRISE/ローカストビーンガム (対全量0.3%/0.2%)

キサンタンガム/ローカストビーンガム (対全量0.25%/0.25%)



パイフィリングの流出の比較

キサンタンガム/タラガム (対フィリング重量 0.05% / 0.05%)



焼成によるフィリングの流出を抑制

特長3

離水抑制

海苔の佃煮



トッブルーキー
ガムRISE
(対全量0.1%)

無添加

野菜炒めの離水の比較



トッブルーキー
ガムRISE
(対全量0.1%)

加工デンプン(対全量2%)

惣菜の離水抑制

特長4

冷凍耐性

解凍しただし巻き卵の断面



無添加

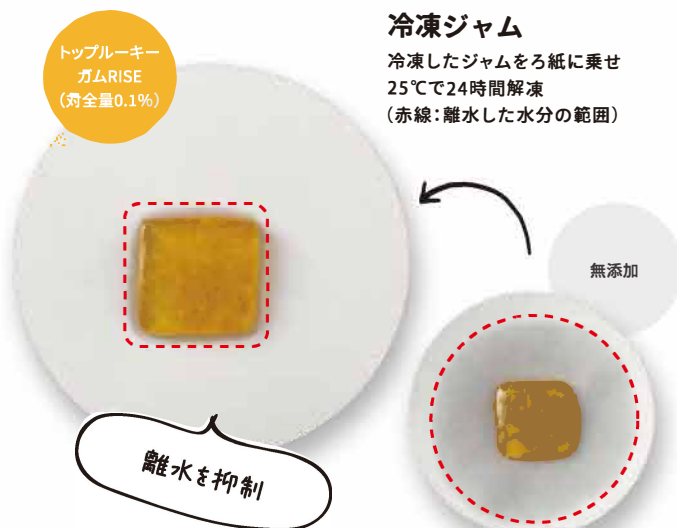
トッブルーキー
ガムRISE
(対全量0.2%)

離水を抑制し
食感改善

スポンジ化を抑制

冷凍ジャム

冷凍したジャムをろ紙に乗せ
25℃で24時間解凍
(赤線: 離水した水分の範囲)



トッブルーキー
ガムRISE
(対全量0.1%)

無添加

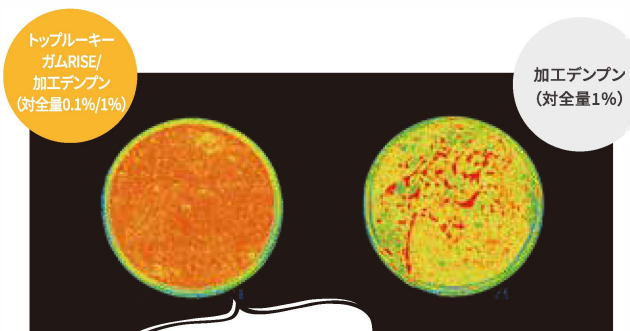
離水を抑制

特長5

高い乳化安定性

レトルトカレーの油の分離

(加熱後にハイパースペクトルカメラで撮影(赤色: 油))



トッブルーキー
ガムRISE/
加工デンプン
(対全量0.1%/1%)

加工デンプン
(対全量1%)

油が均一に分散

油の分離を抑制



トッブルーキー
ガムRISE
(対全量0.1%)

キサンタンガム
(対全量0.2%)

ドレッシングの分離安定性比較

(保管条件: 25℃, 1か月)