TASTY トップNフィットガムPW

混ぜるだけで簡単に離水抑制

● ノンアレルゲン素材

POINT 01 水分が多い食品でも離水抑制

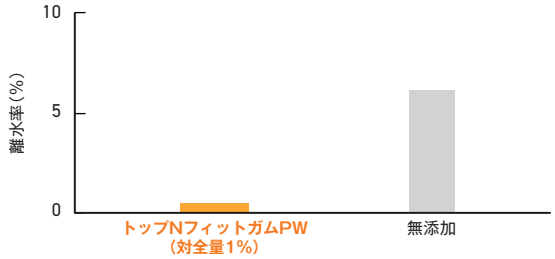
きゅうりのごま和えへの応用例

■5℃・24時間保管後

トップNフィットガムPW
（対全量1%）

無添加

■離水率の比較（5℃・24時間保管後）



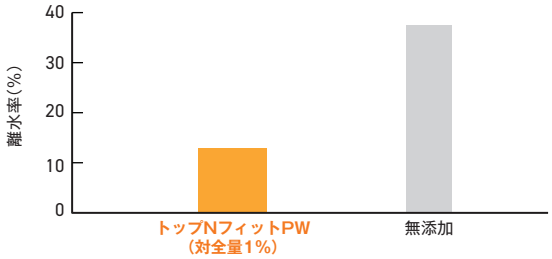
大根おろしへの応用例

■10℃・3日間保管後

トップNフィットガムPW
（対全量1%）

無添加

■離水率の比較（10℃・3日間保管後）



TASTY POINT

糸曳きやぬめりを抑え
おいしさ長持ち

TASTY トップNフィットディープインR

調味液や改良剤が短時間で浸透

● 米由来素材

POINT 01 調味液の浸透性向上／歩留まり向上

煮玉子への応用例

■5℃・24時間浸漬

トップNフィットディープインR
（対調味液0.5%）

無添加

TASTY POINT

短時間で
調味液が浸透

ボイルエビへの応用例

所定の製剤を添加した浸漬液を調製し、
原料エビ：浸漬液=2：1で混合。
5℃・8時間浸漬後にボイルし、歩留まりを比較。

歩留まり向上剤／
トップNフィット
ディープインR
（対エビ 1%／0.3%）

歩留まり向上剤
（対エビ1%）

無添加

TASTY POINT

歩留まり向上剤の
効果を底上げ