TASTY

改質キサンタンガム トップルーキーガムRISE

ショートな糸曳き・高い粘性・乳化安定性

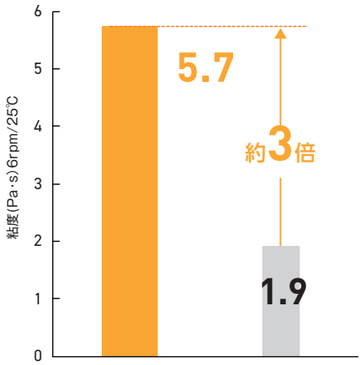
POINT 01 糸曳きが少なく作業性向上

フルーツソースへの応用例

■糸曳き比較

トップルーキーガムRISE（対全量0.2%）　キサンタンガム（対全量0.3%）

■水溶液の粘度比較（試料濃度0.5%／蒸留水）



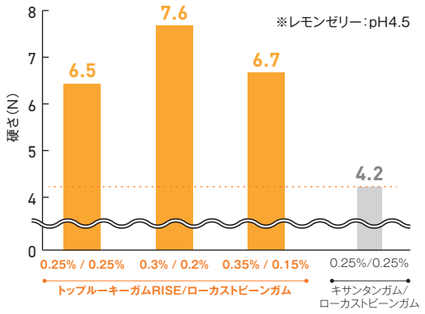
POINT 02 増粘多糖類との相乗効果で保形性向上

ローカストビーンガムとの併用

TASTY POINT ゲル強度の向上

■レモンゼリーの強度比較

機器：テクスチャーアナライザー　治具：φ15mm円柱プランジャー
条件：圧縮試験　速度：10mm／min



分銅重量：500g

トップルーキーガム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%）

タラガムとの併用

TASTY POINT 焼成後でも フィリングの保形性を維持

■パイの断面の比較

トップルーキーガムRISE／タラガム（対全量0.05%／0.05%）　キサンタンガム／タラガム（対全量0.05%／0.05%）

POINT 03 染み込み抑制

てりやきソースへの応用例

トップルーキーガムRISE（対全量0.2%）

キサンタンガム（対全量0.2%）

無添加

TASTY POINT ソースの染み込みを抑制し 食感維持

POINT 04 離水抑制

冷凍だし巻きたまごへの応用例

TASTY POINT スポンジ化を抑制し なめらかな食感を維持

トップルーキーガムRISE（対全量0.2%）　無添加

野菜炒めへの応用例

TASTY POINT 惣菜の ドリップを抑制

トップルーキーガムRISE（対全量0.1%）　無添加

POINT 05 優れた乳化安定性

トマトソースへの応用例

TASTY POINT 油を均一に分散

トップルーキーガムRISE（対全量0.3%）

キサンタンガム（対全量0.3%）

ドレッシングへの応用例（保管条件：25℃・1か月）

TASTY POINT 少量添加でも 油の分離を抑制

トップルーキーガムRISE（対全量0.1%）　無添加