

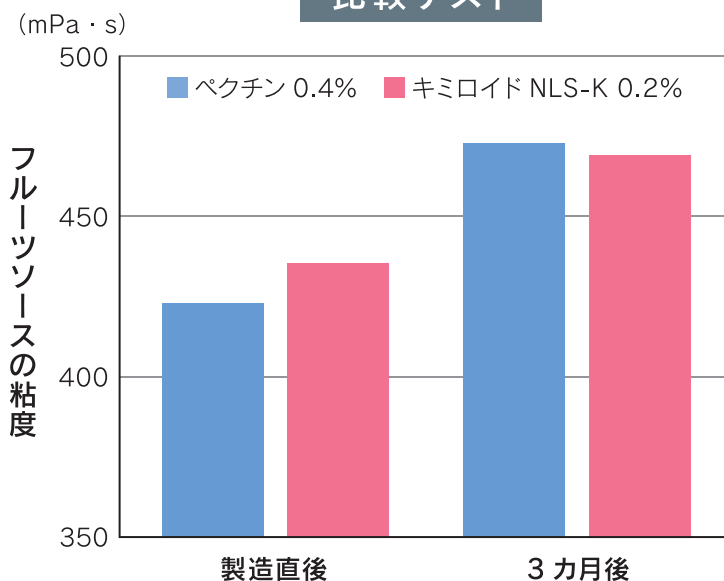
アルギン酸エステルで **コストダウン!** フルーツソース

キミロイド(アルギン酸エステル)は、海の恵み“海藻”から生まれた増粘安定剤です。酸性のソースに口あたりの良い粘性を与えます。

ペクチンの
半分で!

同等の増粘安定効果を発揮します!

比較テスト



ご使用方法

- キミロイド NLS-K をあらかじめ水に溶かしておき、果実パルプに加水する工程で目的の終濃度に合わせて加えてください(加糖前がおすすめです)。
- キミロイド NLS-K の粉末を、砂糖と粉体混合してから水中へ投入すると、溶かしやすくなります。

●食品への表示例：増粘剤(アルギン酸エステル)