

食品用ゲル化剤製剤

KONBUSAN KIMICA
昆布酸

ジャムのスプレッド性向上(昆布酸211)

昆布酸211は高分子多糖類「アルギン酸」と「ペクチン*」を主体とするゲル化剤製剤です。酸性でゲル化し、スプレッド性の良好な、離水しにくいジャムを作ります。昆布酸211は、糖度や果物の成分（カルシウムなど）に関わりなくお使いいただけます。

*）本製品にはCP Kelco社製のGENU Pectinを配合しております



🍏 糖度が低くても使える

糖度や果物の成分に関わりなくゲル化し美味しいジャムが作れます

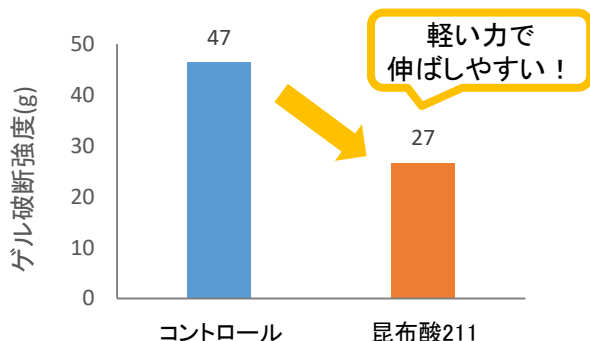
処方例

果実.....40%
 砂糖.....35%
 水.....25%
昆布酸211.....0.7%

- 昆布酸211は砂糖に分散させるか水に溶かしてお使いください
- 推奨添加量：0.3~0.8%

🍏 低糖度でも塗りやすい

固いゼリー状にならず、スプレッド性の高いジャムができます



🍏 離水が少ない

ジャムからの離水が抑えられます

