

こんにゃくゼリー用安定剤

ホワイトゲル20A

ホワイトゲル20Aはカラギナン、カロブビーンガム、キサンタンガムの天然高分子多糖類に良質の精製こんにゃく粉を特殊配合したゼリー化剤です。

◎特徴

- ①味、無臭、無色で透明性の優れたゼリーが出来ます。
- ②80℃～85℃で溶解し、40℃前後でゼリー化します。
- ③離水が少なく、耐酸性にも優れたゼリー化剤です。

◎使用方法と注意点

- ①あらかじめホワイトゲル20Aと、砂糖、ぶどう糖等を混合して下さい。
(ホワイトゲル20Aの3倍量位の砂糖、ぶどう糖等と混合して下さい。
これに温水を加え、ダマにならない様に80℃～85℃に加熱し攪拌溶解します。
- ②酸や果汁を加える時は、加熱溶解後に溶液を添加して下さい。

◎基本配合例

| | |
|-----------|-----------|
| ホワイトゲル20A | 100g～120g |
| 砂糖 | 2,000g |
| 水 | 8,000cc |
| クエン酸 | 30g |
| クエン酸ナトリウム | 25g |
| 香料、着色料 | 適量 |

株式会社八宝商会

千葉県松戸市小山326番5号

☎047-366-8585 (代)