

増粘安定剤製剤

オルノー®・TX-10

タマリンドシードガムにグァーガムやキサンタンガムを配合した増粘安定剤製剤です

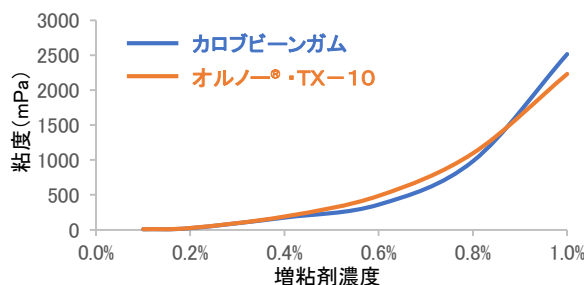


ソースやタレ類の“粘度付け”や“つや出し”に

酸性～アルカリ性までの幅広いpH域に対応

アイスクリームやゼリー、パンや麺などの品質改良剤に

◎カロブビーンガム(ローカストビーンガム)と同等の粘度を示し、代替可能



■使用方法

本品を水に分散後、75℃以上に加熱してご使用ください。
添加量は食品に対して**0.1～1.0%程度**を基準にご使用ください。

《ご使用例》

タレ・ソース類	0.3～1.0%
ドレッシング	0.5～1.0%
漬物類	0.2～0.6%
アイスクリーム	0.2～0.6%



■成分

タマリンドシードガム、グァーガム、キサンタンガム

■食品への表示例

増粘剤目的の場合 : 増粘多糖類
安定剤目的の場合 : 安定剤(増粘多糖類)
ゲル化剤目的の場合 : ゲル化剤(増粘多糖類)

■包装単位

20kg入りクラフト袋(内装ポリ袋)

オルガノフードテック株式会社

〒113-0033 東京都文京区本郷5-5-16

Tel:03-6845-3991 FAX:03-6845-3995

<http://oft.organo.co.jp/>