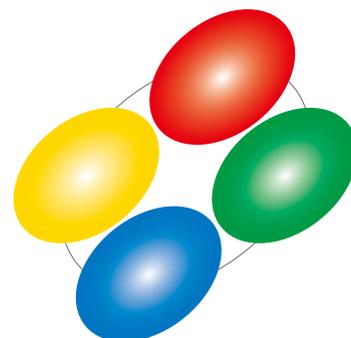


食品添加物製剤

ハイフェクト 10H のご紹介

株式会社デリコジャパン





ハイフェクト 10H の4つの機能



ハイフェクト 10H でできること①

柔らかいフィリングのパンク防止

熱ゲル可逆性

団子など袋総菜のくっつき改善

被膜形成

保形性に優れ、きめ細かいメレンゲの製造

気泡安定性

量産時の生地ロス削減

気泡安定性

焼菓子へしっとり感の付与

水分保持力

生クリームや卵を使用した製品の冷凍耐性向上

水分保持力

卵のタンパク変性の防止

水分保持力

※甘味度が低く、風味への影響が少ないので広範囲の食品にご利用いただけます。

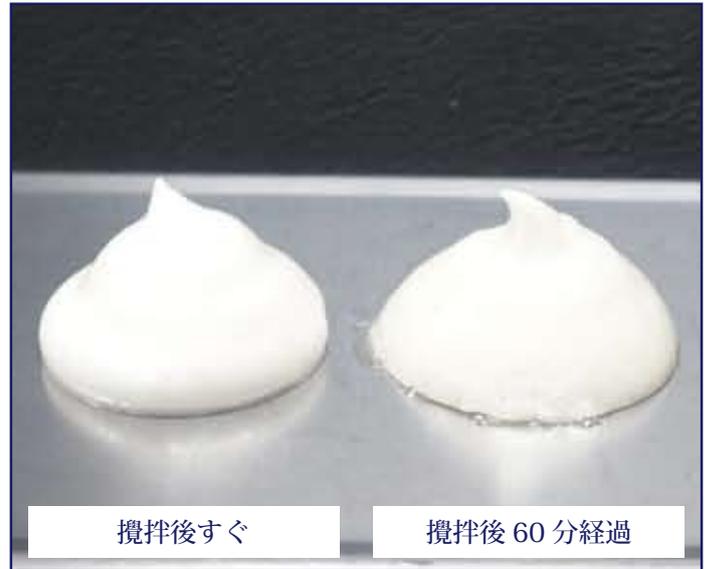
※対象アレルギー物質 28 品目に該当する原料は使用していません。



ハイフェクト 10H でできること②



ロールケーキ生地の経過比較
(条件：攪拌後 60 分経過)



メレンゲの経過比較
(どちらも本品 5% 添加)



過去の採用実績

- ジェノワーズ (スポンジケーキ)
- 生クリーム
- シフォンケーキ
- バウムクーヘン
- チーズスフレ
- 卵製品 (キッシュなど)
- 団子





使用量の目安

柔らかいフィリングのパンク防止	全体配合の 2 ～ 5%
団子など袋総菜のくっつき改善	全体配合の 2 ～ 5%
保形性に優れきめ細かいメレンゲの製造	卵白に対して 10 ～ 20%
量産時の生地ロス削減	全体配合の 2 ～ 5%
焼菓子へしっとり感の付与	全体配合の 2 ～ 5%
生クリームや卵を使用した製品の冷凍耐性向上	全体配合の 2 ～ 5%
卵のタンパク変性の防止	卵に対して 2 ～ 5%



仕様

成分及び割合	メチルセルロース 10%、食品素材 90%
荷姿	12 kg (2 kg × 6 袋)
保存方法	要冷蔵 (10℃以下)
賞味期限	未開封 1 年



表示例

安定剤 (メチルセルロース)



使用基準

本品の使用量は、食品の 20%(メチルセルロースとして 2.0%) 以下でなければならない。
ただし、メチルセルロースをカルボキシメチルセルロースカルシウム、カルボキシメチルセルロースナトリウム、デンプングリコール酸ナトリウム及びデンプンリン酸エステルナトリウムの 1 種以上と併用する場合には、それぞれの使用量の和が食品の 2.0% 以下でなければならない。

株式会社デリコジャパン

〒590-0832 大阪府堺市堺区出島浜通 2 番 18 号

(TEL)072-247-3740 (FAX)072-247-3750 (URL)<http://www.djm.co.jp/>