

ダイスカットゼリー
専用ゲル化剤

ゲルキープ JW-77

耐熱性があり、型崩れの少ないダイスカットに適したゼリーを作ります。ソフトで弾力のある食感が特徴です。

ご使用例



ダイスカットゼリー

型崩れの少ない性状はダイスカットゼリーに最適です。弾力が有りますが比較的ソフトな食感です。透明性も高く涼しげな見た目が演出できます。シロップ液中での加熱殺菌が可能です。



多層ゼリー

耐熱性があり加熱殺菌工程で溶けださないため多層ゼリーにもご使用頂けます。1層目を充填後冷却し2層目以降を充填してください。

※写真はイメージです。

製品規格

荷姿	10kg / ケース段ボール
賞味期限	製造日より1年半
保存方法	直射日光を避け常温保管
最終製品への表示例	こんにゃく粉、寒天/ゲル化剤(増粘多糖類) (実際の表示方法につきましては、管轄の公的機関等へお問い合わせ下さい。)
目安添加量	1.0 % 程度



サンアイ化学工業株式会社

TEL : 03-3947-1183 FAX : 03-3946-3695