

ゲルキープ JW-30G



ゲル化剤の新常識 ゲルキープ JW-30G

荷姿	10kg
賞味期限	製造日起算 18ヶ月(未開封)
最終商品への表示例	ゲル化剤(ジェランガム)、pH調整剤
推奨添加量	0.1%
保存方法	直射日光、高温多湿な場所を避ける。水濡れ厳禁 粉立ち注意、開封後はなるべく早くご使用ください。

ドリンクに果肉を添加した際の果肉の沈殿の問題や、ストローで均一に吸えない、見た目がいまひとつ..等果肉を使用するにあたっての課題点と言われておりました。

本剤を使用することにより、それらの課題を解決！
果肉が水中に浮遊しているような見た目、飲む前にシェイクする手間も無くストローで飲む等が実現可能です。

ブランク品(右図)
比重の重い果肉の沈殿が見られ、
果肉の浮遊感は得られない。



手順

【溶剤①】

- ・ゲル化剤、クエン酸 Na、グラニュー糖を粉体混合し、水に混ぜながら少しずつ入れる。
- ・90℃ 5分間で溶解させ、その後 20 ~ 30℃まで冷却する。

【溶剤②】

- ・クエン酸、ビタミン C、乳酸 Caをお湯で溶解する。
- ・果汁、香料を入れ 20 ~ 30℃まで冷却する。

【混合】

- ・溶液①に②を少しずつ混ぜ入れたら、果肉を入れる。

※詳細な使用方法については弊社までご相談下さい。



サンアイ化学工業株式会社