



TORI MOLINE

トリモリン

トリモリンは結晶のおこりにくい滑らかなペースト状の転化糖です。砂糖よりも保湿効果が高く、焼菓子に使用した場合しっとりとした生地に仕上がります。



- 焼菓子 : レシピ中の砂糖を15%程度置き換えていただくと保湿効果により生地が柔らかくしっとりとした食感になります。
- ジェラート、アイスクリーム : レシピ中の砂糖を30%程度置き換えていただくと氷結晶の生成を抑え滑らかな口あたりになります。また、保管中の結晶化を防止します。

荷姿：15k g/P Pバケツ // 賞味期限：365日 保存方法：常温保存
最終製品への表示例：転化糖 食品表示が可能です！

サンアイ化学工業株式会社

〒170-0002 東京都豊島区巢鴨1丁目24番12号

TEL：03-3947-1183 FAX：03-3946-3695

お問い合わせはお電話またはHPから



トリモリン(転化糖)の効果

使用方法は？



お客様

サンアイ
化学工業



砂糖の約3割を置き換えて使用します

転化糖には、焼菓子の保湿効果や、焼き色を濃くすることもできるので、より美味しそうな見た目に仕上げることができます。
また、砂糖の結晶化防止効果によってアイスクリームなど滑らかにすることができます。表示例は食品表示で「転化糖」となります。

焼菓子（パウンドケーキ）と洋生菓子（プリン）でトリモリンの比較試験を行いました。

●パウンドケーキ

- ブランク（砂糖のみ）
- 水飴（砂糖25%置換え）
- トリモリン（砂糖25%置換え）

焼成時間
180℃10分→160℃18分

焼成後

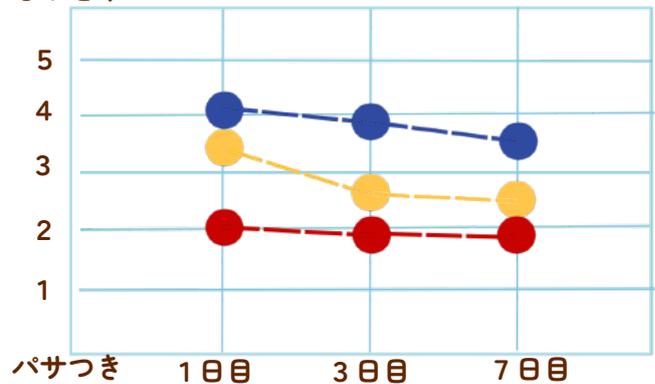


● ブランク ● 水飴 ● トリモリン

考察

どの検証においてもトリモリンの使用による保湿効果を強く感じる事ができた。
トリモリンは緩やかな下降傾向のため保湿効果の持続性があることを確認。
ブランク品は卵の風味を強く感じた。転化糖や水飴は香りを抱き込む効果があるように感じる結果となった。

条件① ・1日後、3日後、7日後の官能検査
しっとり



条件② ・冷凍後、7日目に解凍し官能検査

ブランク品と水飴の食感は比較的近く弾力を感じる。（水飴は中間の食感と感ずる者も）
トリモリンは特に保湿性を感じる

●プリン（白桃プリン）

- ブランク（砂糖のみ）
- トリモリン7%使用

殺菌時間
85℃30分 → 冷水冷却

保形性



● ブランク ● トリモリン

スプーン切れ



● ブランク ● トリモリン
計測結果
ブランク : 直径7.5cm 高さ: 2cm
トリモリン: 直径8.0cm 高さ: 1.8cm

官能検査結果

トリモリンを使用することで舌触りが滑らかな食感に仕上がった。
滑らかなったことで保形性、スプーン切れの実験でも差が出た。

※本記事事項は、サンアイ化学工業(株)の官能検査結果に基づくデータとなります。

増粘剤や果肉の原料問い合わせも受付中!

