



TRANCENDIM

high diglyceride
technology

グリセリン脂肪酸エステル

トランセンディム™
Trancendim™

製造元 キャラバン イングリーディエンツ社(米国)



株式会社 光洋商会

www.koyojapan.jp/

東京本社 〒103-0023 東京都中央区日本橋本町3-6-2 小津本館ビル8F
Tel: 03-3639-8555 Fax: 03-3667-9719

大阪支店 〒530-0002 大阪府大阪市北区曽根崎新地2-6-23 MF桜橋ビル10F
Tel: 06-6341-3119 Fax: 06-6348-1732

Tancendim™

トランセンディム™とは

構造化油脂の代替として**トランス脂肪酸ゼロ、飽和脂肪酸低減**を実現するために開発されました。
トランセンディムは水素添加された硬化油脂を置き換えることを使用目的としたグリセリン脂肪酸エステル(モノ・ジグリセライド)です。



トランセンディム™ 商品構成

- ・ トランセンディム™ 110 (大豆油ベース : 融点 55–60°C)
- ・ トランセンディム™ 130 (パーム油ベース : 融点 60–64°C)
- ・ トランセンディム™ 180 (大豆油ベース : 融点 56–68°C)

トランセンディム™ を使用する利点

- ・ 0g トランス脂肪酸
- ・ 飽和脂肪酸の低減
- ・ 食感や味の維持
- ・ 結晶化特性(β' 型多形の形成)の向上・改善



トランセンディム™ の効果

① トランス脂肪酸0で、飽和脂肪酸の少ないショートニングが作れます。

	飽和脂肪酸	1価不飽和脂肪酸	多価不飽和脂肪酸	トランス脂肪酸
部分硬化大豆油 ショートニング	25%	30%	14%	31%
パーム油 ショートニング	50%	39%	11%	0%
84:16 大豆油 : Trancendim™130	28%	20%	52%	0%

② 結晶サイズの小さい油脂が作れます。

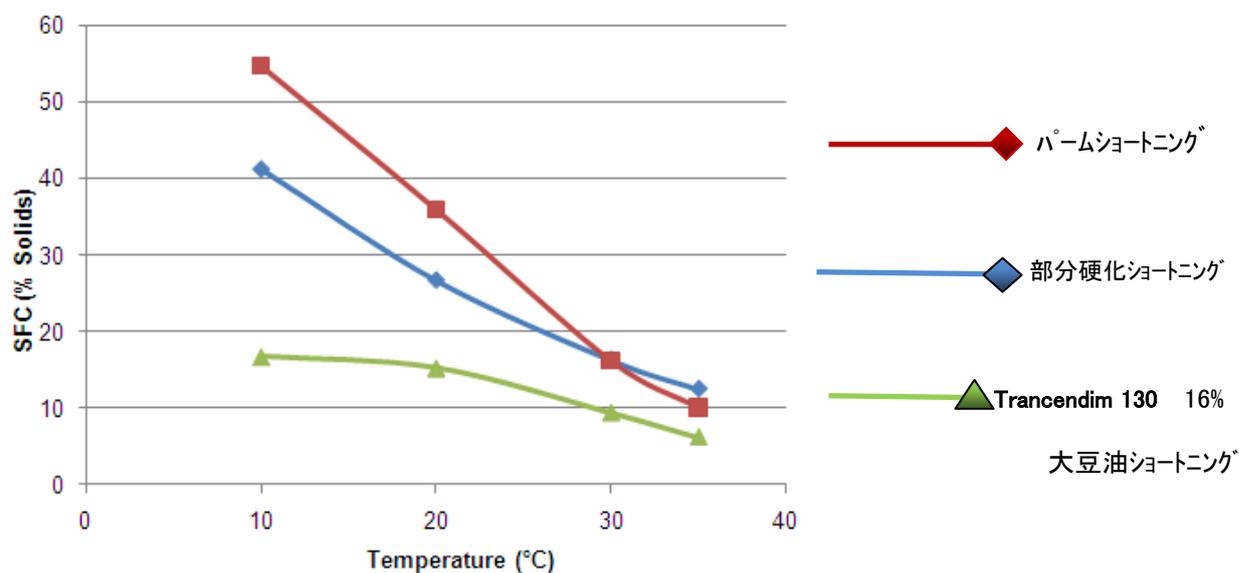


パーム油ベースショートニング（25°C）

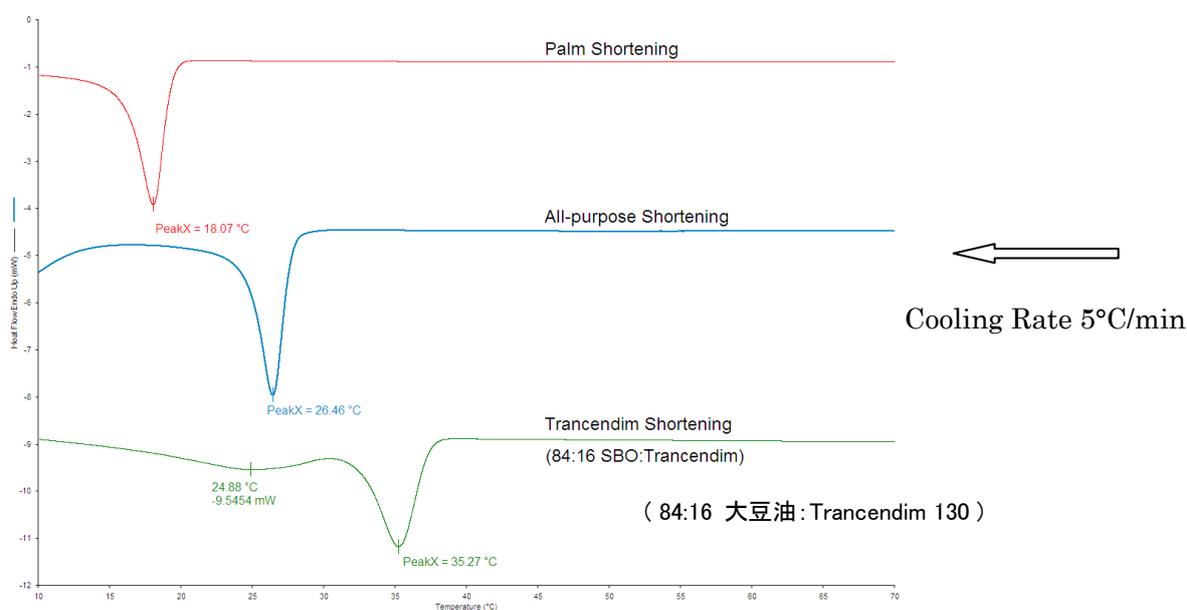


Trancendim 130 2% 添加ショートニング（25°C）

③ 製品品質を損なうことなく低固体脂含量のショートニングが作れます。



④ 結晶化オンセット温度が高く生産処理能力が向上します。



- 応用例：
- ・生地用油脂（10～15% 添加で製造後の製品硬化を改善）
 - ・スプレー油脂
 - ・フライ用油脂（12～14% 添加の配合で油っこくならず食味特性が向上）
 - ・ロールイン油脂（伸展性の良い油脂が出来ます）
 - ・汎用ショートニング

製品概要：	性	状	粉末
	保	存	条件
	製	品	重量
	表	示	

乾燥した冷暗所
50 ポンド (22.6kg) カートンボックス
グリセリン脂肪酸エステル

推奨添加量： 8～20%

