

MIRA-CLEER® 516 starch (ミラクリア 516 スターチ)

ミラクリア 516スターチは、高温処理する酸性食品に安定性を与えるデントコーンベースの加工デンプンです。急速な熱処理、機械的せん断があっても、必要とする粘度を与えることが出来るすばらしい増粘剤です。

特 長

ミラクリア 516 スターチは、次のような機能を与えます。

- ・高い糊化温度
- ・高い加熱耐性
- ・高い酸耐性
- ・スムーズなテクスチャー
- ・低粘度～高粘度まで対応可能

応 用

ミラクリア 516 スターチは、缶詰ペットフードのような高温レトルト処理をする食品に安定した性能を発揮します。その糊液は急速加熱し、冷却しても良好な粘度と透明性を保っています。

ミラクリア 516 スターチは低粘度のソースから高粘度のソースまで様々調味料に使用可能です。酸性でフレーバーの強いソースでもミラクリア 516を使用することにより高いパフォーマンスを発揮します。

パイ、タルト、あるいはペストリー用のフルーツフィリングには製品の“骨格”として安定的な粘度づけが出来ます。

高い酸性食品においては安定した粘性でスムーズな口当たりを提供します。

調 製 法

ミラクリア 516 は冷水にすばやく分散し、十分に攪拌するとすぐに懸濁液になります。

この製品は他の材料と一緒に加工することもできますが、液体に十分分散させてから加熱して下さい。

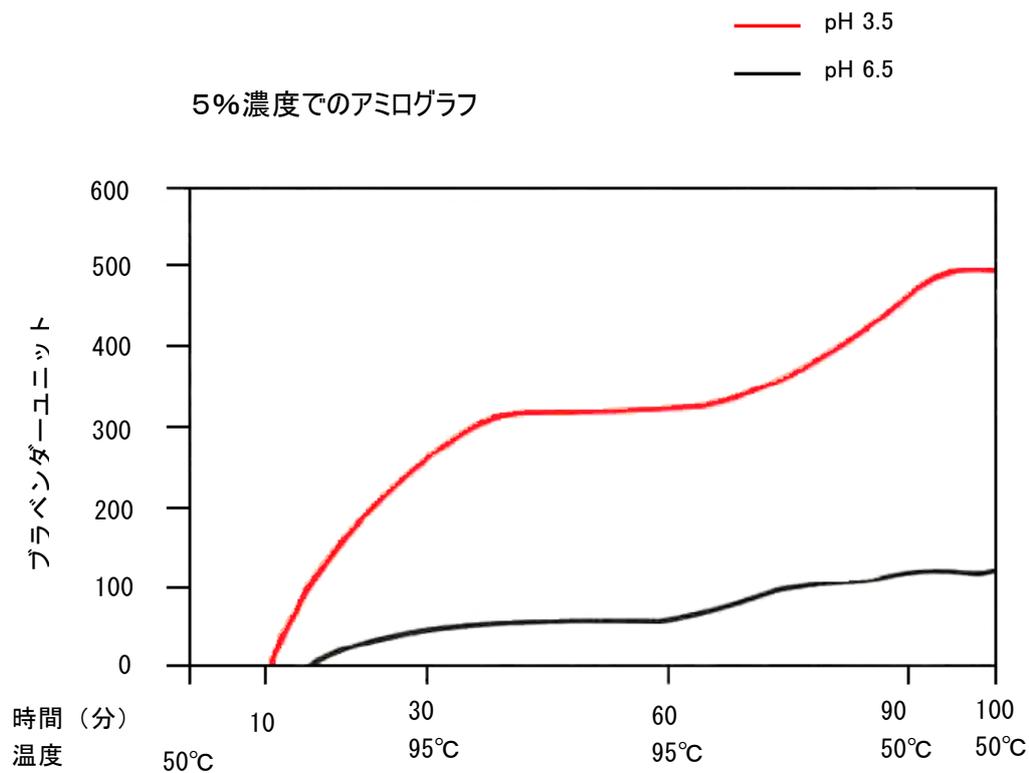
ミラクリア 516 は約120°C45分間加熱される典型的なレトルト工程においても粘度は安定しています。

オープンクッカーなどでは、デンプンは、一般的に87.8°C～93.3°Cで3%～5%のデンプン濃度で10～15分間調理される。

ミラクリア 516 は、他のあらゆる材料及びあらゆる機械を使用して、容易に調製できます。そのため、それぞれの状況に応じて調製の最適条件が異なります。

一般分析値

色・性状	白色粉末
水分	11.5%
pH(10%スラリー)	5.7
微生物規格	NFPA規格に適合
粘度	下図参照



包装形態

ミラクリア 516 スターチは、50ポンド(22.6kg)詰多層紙袋入です。

2013/10



株式会社 光洋商会

www.koyojapan.jp/

東京本社 〒104-0061 東京都中央区銀座1-19-7 銀座一丁目イーストビル3F
Tel: 03-3563-7531 Fax: 03-3563-7538

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