

## 果肉感や繊維感を付与するスターチ “PULPIZ<sup>®</sup>”

“PULPIZ<sup>®</sup>”は 消費者に本物の味、外観を感じさせるテート&ライルの新しいパルプ感付与材です。  
最高のパフォーマンスと革新性を兼ね備えてパルプ質感を提供しながらその価値を消費者に与えます。

パスタソースのトマトペーストを 25%減らすことができます。

トマトパスタソース製品に対し 25%の置換でトマトペーストそのものの食感と果肉のような外観、そして粘度を維持し、トマトペースト分のコストを 15~20%節約します。



### 推奨アプリケーション

PULPIZ<sup>™</sup>は製品に、果肉感、食感、野菜ペーストのような見た目をもたらします。

- ・ピザソース
- ・パスタソース
- ・バーベキューソース
- ・スパイシーチリペッパーソース
- ・大根おろし
- ・フルーツソース

トマトソースを一部 PULPIZ<sup>®</sup> に置きかえると…

	PULPIZ <sup>®</sup> + トマトソース	トマトソース	色素+香料 +増粘剤
トマトフレーバー	✓	✓	✓
粘度	✓	✓	✓
粘着性	✓	✓	✓
見た目のパルプ感	✓	✓	
口当たり	✓	✓	
粒子径	✓	✓	
色		✓	✓

製品は 95%の信頼水準でテストされています。

チェックマークが付いている製品はトマトソースと同等の性能を示しています。

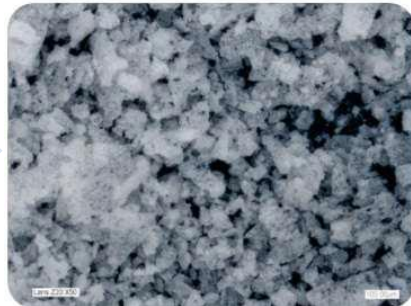


## 品質を維持しながらコストを削減

### トマトペーストを削減できます。

PULPIZ<sup>®</sup>は現在の製造工程中に直接添加できる素材です。  
使い方は簡単で、ダマになることなくかたまりがなくて、分散しやすく  
素早く水和していきます。  
また、製造中の加熱にも耐性があり、仕上がった製品の長期保存  
にも安定しています。

PULPIZ<sup>®</sup>の顕微鏡写真



## 信頼できる置き換え

トマト製品の品質は原料トマトに品質によるところが大きく、  
干ばつ、洪水、異常気象などにより影響を受けやすいです  
が、PULPIZ<sup>®</sup>でトマトの一部を代替することによりコストと品  
質の安定化をもたらします。

テート&ライルは、食品や飲料、その他の業界へ原料とソリューションを提供しているグローバル企業です。  
世界30カ所以上の拠点を置いて業務展開しています。

