

食品素材で構成された離水抑制素材

# トッPNフィットガムMST

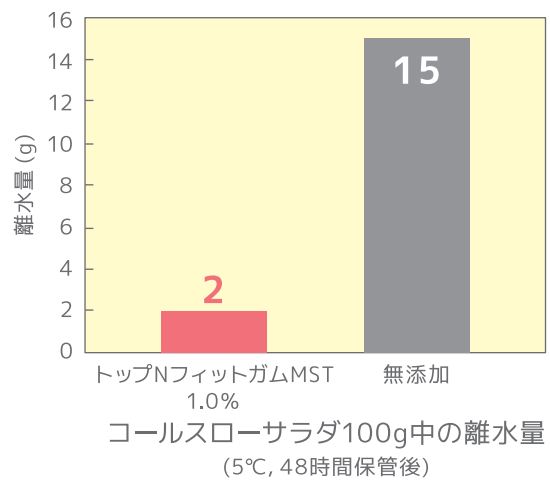
- 粘性と保水性を持つ、特殊加工を施したアルファ化澱粉
- マヨネーズ系調味料と食材(野菜や魚介類など)を和えた際の、液だれや食材からの離水を抑制
- 特殊加工により、水への分散性や油なじみが向上
- コク味が増すなど、風味が向上

## 優れた離水抑制効果

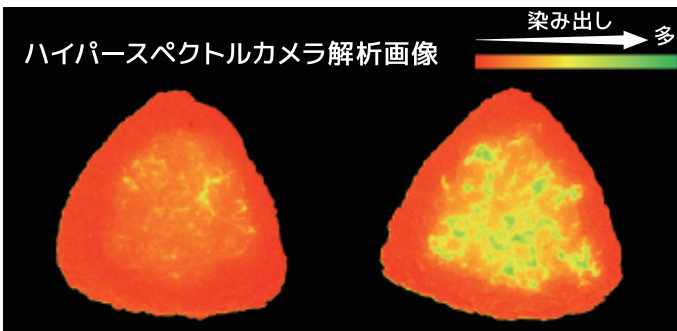
### ◎野菜からの離水抑制



トッPNフィットガムMST 1.0%  
無添加  
コールスローサラダの離水の様子(5℃, 48時間保管後)



### ◎おにぎり具材の染み出し抑制



トッPNフィットガムMST 1.0% 無添加  
ツナマヨの染み出し解析



ツナマヨに製剤を添加し、成型した米飯の上に乗せ5℃, 48時間保存  
ツナマヨを取り除いた後の米飯を  
ハイパースペクトルカメラにて撮影し、ツナマヨの染み出しを解析

## 分散性向上



トッPNフィットガムMST 通常澱粉  
マヨネーズソースへの添加

油とよくなじみ、分離しにくい

## 口当たりや風味の向上

