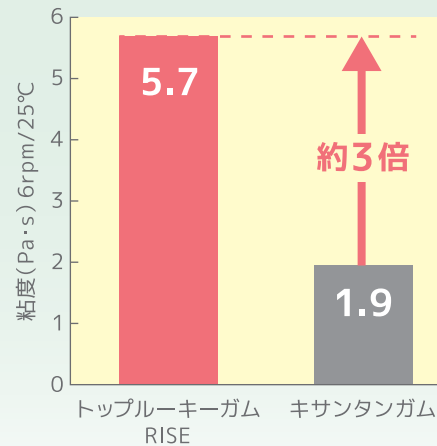


# トッフルキーガム RISEシリーズ

ショートな粘性と乳化安定性が特長の新しい増粘素材

## トッフルキーガムRISE

糸曳きが少なく高粘度



トッフルキーガムRISE

キサンタンガム

水溶液の物性(試料濃度:0.5%/蒸留水)

水溶液の粘度  
(試料濃度:0.5%/蒸留水)

## 高い乳化安定性

<ドレッシング>



トッフルキーガム RISE (0.1%)    キサンタンガム (0.2%)

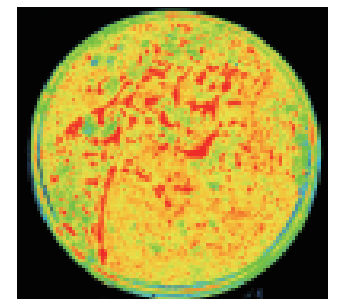
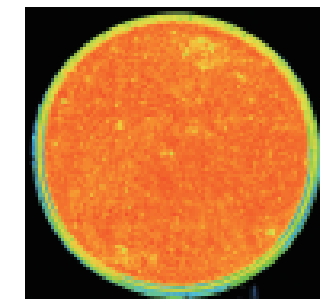
ドレッシングの分離安定性比較  
(保管条件:室温1ヶ月)

油が分離しない

## レトルト耐性

<レトルトカレー>

加熱後のレトルトカレールーを  
ハイパースペクトルカメラで  
撮影し、油の分離を観察した  
(赤色部分が油)



加工デンプン(1%)+  
トッフルキーガムRISE (0.1%)

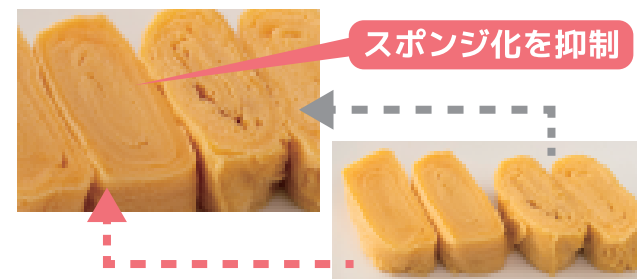
加工デンプン  
(1%)

レトルトカレールーのハイパースペクトルカメラ像

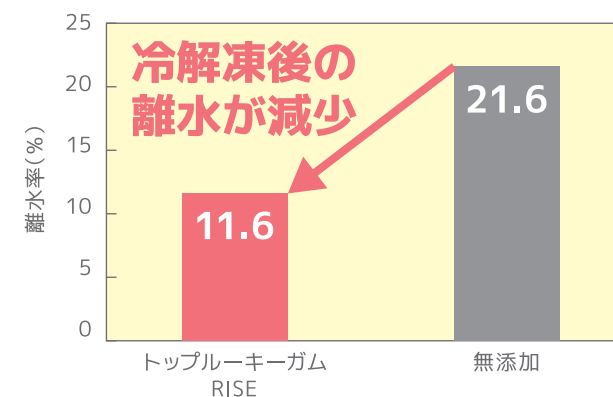
油が均一に分散

## 冷凍後の物性変化を抑制

<冷凍だし巻きたまご>



トッフルキーガム RISE (0.2%)    無添加



冷凍解凍だし巻きたまご内相のスポンジ化比較と離水率比較  
(冷凍1ヶ月保管後に自然解凍)

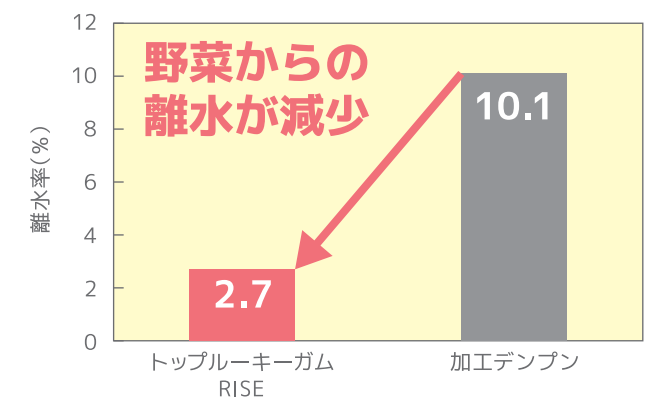
## 離水抑制

<野菜炒め>



トッフルキーガムRISE (0.1%)

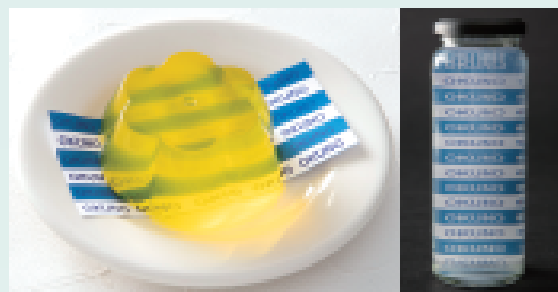
加工デンプン (2.0%)



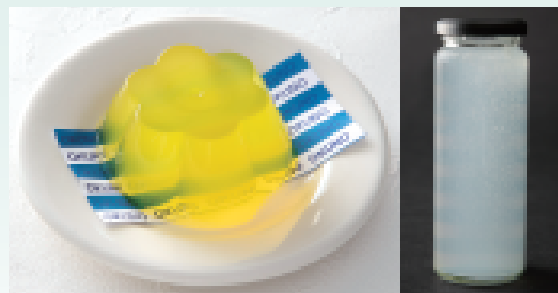
野菜炒めの離水率比較  
(10°C、24時間保管後にレンジ加熱)

## トッフルキーガムRISE-CL

透明性が高い



トッフルキーガムRISE-CL



キサンタンガム

水溶液の透明性比較

## トッフルキーガムRISE-MD

速やかな水分散性



トッフルキーガム RISE-MD    キサンタンガム

水への分散性比較