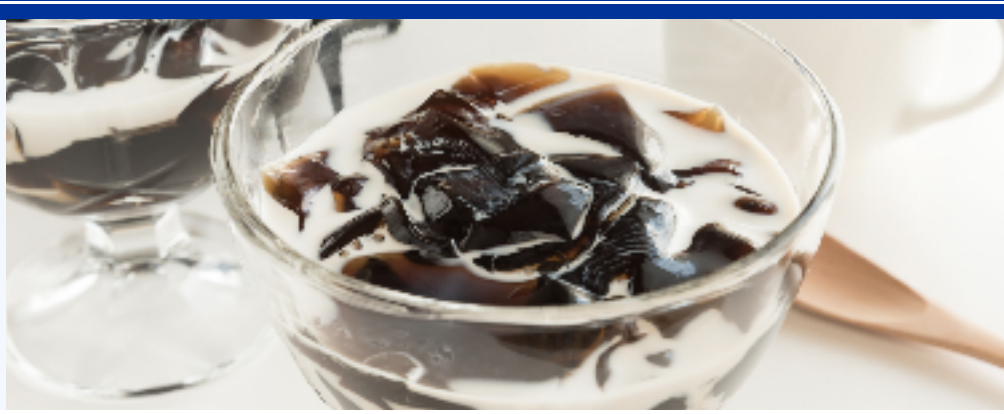
旭東化学産業株式会社
KYOKUTO CHEMICAL INDUSTRIAL CO.,LTD

デザート



素材	製品名	用途		特徴	標準添加量
ゲル化剤	ユニアガーLF-24	デザート	フルーツゼリー	なめらかな食感	0.9%
ゲル化剤	ユニアガーLF-100	デザート	フルーツゼリー、 カラギナン不使用	寒天ベース、 なめらかな食感	1.0%
ゲル化剤	ユニアガーLF-K5	デザート	フルーツゼリー、 ダイスゼリー	耐酸性良好、 もろい食感	0.5～1.5%
ゲル化剤	ユニアガーLF-80	デザート	フルーツゼリー	耐酸性良好、 なめらかな食感	0.9%
ゲル化剤	ユニアガーLF-ソフト2	デザート	コーヒーゼリー、 紅茶ゼリー、 フルーツゼリー、 冷凍解凍ゼリー	離水少ない、 なめらかな食感	1.0%
ゲル化剤	ユニアガーLF-PM	デザート	チルドプリン	喉ごしの良い食感	0.60%
ゲル化剤	ユニアガーLF-CM625	デザート	レトルトプリン	さっぱりとした食感	1.5%
ゲル化剤	ユニアガーLF-MJE44	デザート	酸乳プリン	なめらかな食感	1.4%
ゲル化剤	ユニアガーLF-MA19	デザート	和風デザート、 水羊羹	静置レトルト可能	1.2%
乳化安定剤	ユニツールST	デザート	酸乳デザート、 レトルト商品	乳蛋白の安定	0.3～0.8%
ペクチン溶液	ペクチン溶液K-10	デザート	ソース等	溶解済ペクチン	2.0～4.0%

旭東化学産業株式会社
〒150-0002　東京都渋谷区渋谷 1丁目 9番 8号　朝日生命宮益坂ビル
TEL：03-3409-4751(代)　FAX：03-3409-0488
www.kyokuto-kt.com