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

アイス・冷菓

素材	製品名	用途		特徴	標準添加量
乳化安定剤	ユニーゲルGER-7LF	アイス・冷菓	カップアイス・バー商品	なめらかな食感	0.5%
乳化安定剤	ユニーゲルESH-711LF	アイス・冷菓	モナカ・ソフトクリーム向け	造型・保型性良好	0.5%
乳化安定剤	ユニーゲルESH-73LF	アイス・冷菓	アイスクリーム・アイスミルク規格向け	スタンダード品	0.5%
乳化安定剤	ユニーゲルGER-8LF	アイス・冷菓	ミルクジェラート向け	スタンダード品	0.5%
安定剤	ユニーゲルGI-6LF	アイス・冷菓	カップアイス・バー商品	濃厚な粘弾性	0.3%
安定剤	ユニーゲルIC-LF	アイス・冷菓	カップアイス・バー商品	スタンダード品	0.3%
安定剤	ユニーゲルFR-5	アイス・冷菓	カップアイス・バー商品	適正な粘度の保持	0.3%
安定剤	ユニアガーQ	アイス・冷菓	かき氷用、小豆バー用	糖ダレ防止	0.2%
呈味剤	ユニラクトFOM-1	アイス・冷菓、製菓・製パン、その他	冷菓・製菓、キャラメル風味	ミルクキャラメル調	1.0～5.0%
ペクチン溶液	ペクチン溶液K-10	アイス・冷菓	冷菓ソース	溶解済ペクチン	2.0～4.0%
卵黄油	ランオイル R-1	アイス・冷菓、デザート	アイス・冷菓、デザート	乳化効果のある食品	0.4～0.4%

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