



2層のフラワーゼリー



和梨のチュアパック



赤富士 水ようかん

### ★TS寒天：寒天単体の製剤

しっかりと硬い寒天のフラワーは2次加熱しても角やラインが崩れません。また寒天少量で果実の様なもろく砕けやすい食感を作ることができます。

### ★TSゲル：寒天以外の増粘多糖類を含む製剤

軟らかく弾力のあるゼリーになる他、耐熱性のある透明ゼリーは2次加熱しても2層のままです。また葛食感の羊羹を作ることができます。

| アプリケーション例          | 製品名   | 推奨添加量                |
|--------------------|---|----------------------|
| 2層の<br>フラワーゼリー     | 耐熱性のある寒天製剤／赤色フラワー<br>TS寒天 APM<br>トマト色素：TSレッド・TKR                  | 1.0%<br>0.2%         |
|                    | 耐熱性透明ゼリー製剤／透明ゼリー層<br>TSゲル SB-M2<br>酸乳ゼリー製剤／ヨーグルトゼリー層<br>TSゲル YJ-B | 1.0%                 |
| 赤富士<br>水ようかん       | 本葛配合 葛食感製剤<br>TSゲル KUZ-MA<br>トマト色素：TSレッド・TKR                      | 1.3～3.0%<br>0.1～0.2% |
| チュアパックゼリー<br>和梨ジュレ | 飲むゼリー TSゲル J-TA<br>果実ゼリー TSゲル E-JW                                | 各0.7～1.0%            |