



썬프리젤은 옥수수전분을 가열처리하여 호화(알파)한 전분(Pregelatinized Starch)입니다.

특 성

- 냉수에서 팽윤하여 점도를 나타내므로 열처리할 수 없는 제품의 증점, 증량제로 적합합니다.
- 열처리의 필요성이 없어 저온가공이 가능해짐으로 제품의 색상 및 풍미의 안정성을 보장합니다.

규 격

항 목	규 격
외 관	백색분말로 이미, 이취가 없음
수 분	10 % 이하
α 화 도	85% 이상
조 단 백	0.35 % 이하
회 분	0.20 % 이하

용 도

- 식품용 : 팽화제 , 증점제, 안정제, 식품개선용 보형제로서 인스턴트식품(스낵, 스프등),
빙과류, 소시지 및 어육제품
- 기타 : 양어사료의 결착제

포장단위

- 15kg 크라프트 지대, 200kg 백, 400kg 백