

썬슈퍼젤



썬슈퍼젤은 찹옥수수전분을 가열처리하여 호화(알파)한 전분(Pregelatinized Waxy Starch)입니다.

특 성

- 호액은 노화가 거의 없으며, 팽화력, 점탄성, 점도안정성이 좋으므로 특히 스낵류 제품에 적합합니다.
- 스낵 제조시 팽화력이 향상되고 적당한 수분량을 유지해 줌으로써 제품의 유연성과 응집성을 향상시켜주고 반죽성형능력을 높여 제품의 품질을 향상시켜줍니다.

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

- 스낵용 팽화제, 증점제, 안정제, 식감개선용 보형제로서 인스턴트식품(스낵, 스프등), 빙과류, 소시지 및 어육연제품, 크림이나 호상식품 등에 적합합니다.

포장단위

- 15kg 크라프트 지대