

썬크리미(SUN CREMY)



썬크리미는 점도안정성, 내노화성이 우수한 냉수가용성 변성전분입니다.

특성

1. 썬크리미는 냉수가용성으로 호액이 맑고 투명하여 프리믹스, 스낵, 제과, 소스, 필링류 등 인스턴트 식품류의 증점, 증량제로서 폭넓게 사용할 수 있습니다.
2. 찰옥수수 특유의 식감으로 소스나 스프류에 사용시 호액이 부드럽고 점도의 변화가 적습니다.
3. 냉수에 용해되어 점도가 발생하므로 별도의 가열공정이 필요없어 기능성 성분이나 향기성분 등 열에 약한 식품소재의 물성변화에 영향을 미치지 않습니다.
4. 호액의 내노화성이 우수하고 전분고유의 냄새가 약하여 식품의 맛을 상쇄시키지 않습니다.
5. 수분흡수력 및 점도가 높아 소량 사용하여도 원하는 점도를 얻을 수 있어 경제적입니다.

규격

항 목	규 격
성 상	백색의 분말로서 이미, 이취가 없음
수 분	10% 이하
조 회 분	0.6% 이하
pH (1% 용액)	4 - 7
입 도	100 mesh pass 95% 이상

용도

인스턴트 소스, 스프, 푸딩, 베이커리 필링, 베이커리 믹스, 케이크 프리믹스, 스낵 등

◆ 인스턴트 소스, 스프, 베이커리 필링류

냉수가용성 고점도 전분으로 높은 점도가 필요한 인스턴트 식품류의 증점, 증량제로 효과적인 소재로 활용이 가능합니다.

또한 호액이 투명하고 맛이 부드러우며 저온에서도 점도의 변화 및 노화현상을 최소화하여 식품의 안정제로 사용할 수 있습니다.

◆ 베이커리믹스, 프리믹스류

수분흡수력이 높아서 반죽시 점도를 유지시켜 주며 완제품에서의 보습력을 향상시켜 부드러운 물성을 나타냅니다.

◆ 스낵류

스낵반죽의 물성을 개량하여 작업공정을 개선시키고 완제품에 부드럽고 촉촉한 식감을 향상시켜주어 버라이어티 쿠키에 적합합니다.

포장

◆ 15kg, 20kg 크라프트 지대

※ 고온을 피하고 흡습되지 않도록 주의하여 주십시오.