



썬 프리

썬프리는 유화 안정성을 가진 식품용 변성전분입니다.

특 성

- 유화 안정성 및 기능성 물질 포접 능력이 우수합니다.
- 호액이 부드러우며 내노화성 및 보수력이 우수합니다.
- 일반 옥수수 전분에 비하여 점도가 높아 소량 사용하여도 증점효과를 가집니다.
- 튀김에 사용시 팽창성이 우수하며 바삭하고 부드러운 맛이 오래 유지됩니다.

규 격

항 목	규 격
외 관	백색분말로 이미, 이취가 없음
수 분	13.0% 이하
pH(30% 용액)	4 ~ 8

용 도

- 샐러드 드레싱 등의 유화안정제, 각종 소스, 떡류의 품질개량제, 튀김배터 믹스용 등.

포장단위

- 22kg 크라프트 지대