

# 썬 텐 더



썬 텐 더는 노화안정성, 내열, 내산성, 내전단성이 우수한 식품용 변성전분입니다.

## 특성

### ◆ 노화안정성

저온 유통 식품에 사용시 일반전분에서 쉽게 나타나는 노화현상이 거의 없으므로 저온에서의 장기 저장 및 냉,해동에 대한 호액의 안정성이 우수합니다.

### ◆ 내열 내산성

고온 및 낮은 pH상태의 식품제조 조건에서도 호액의 점도저하가 거의 없으며 중성 pH에서도 비교적 점도가 높아서 낮은 pH에서 중성식품까지 범용 증점제로 폭넓게 사용 가능합니다.

### ◆ 우수한 식감

찰옥수수 고유의 점착성을 감소시켜 호액은 부드럽고 short한 식감이 우수합니다.

## 규격

항 목	규 격
외 관	백색분말로 이미, 이취가 없음
수 분	13.0% 이하
pH(30% 용액)	5 ~ 7
조 단 백	0.35% 이하

※ 이외에도 점도의 안전성, 내열, 내산성 등이 요구되는 식품에 폭넓게 사용 가능합니다.

## 용도

분 야	품 명	사용목적
레토르트식품	통조림, 레토르트 파우치	증점제, 안정제
냉 동 식 품	냉동면, 냉동만두 등	증점제, 안정제
산 성 식 품	Fruit pie filling, 케첩, 각종 소스류	안정제
면 류 식 품	라면, 우동	식감개량제
기 타	스프, 과일 preparation Pudding류 등	증점제, 안정제

## 포장단위

■ 22Kg 크라프트 지대

※ 고온을 피하고 흡습되지 않도록 주의하여 주십시오.