

コロイドゲル

ゼリー用ゲル化剤製剤

colloid gel



コロイドゲルを使用することにより
わずかな添加量で濁りのない
透明感のあるゼリーが簡単に作れます



NIPPON COLLOID CO.,LTD.

日本コロイド株式会社

海藻生まれのゲル化剤

カラギーナンは南の海で取れる海藻(紅藻類)から抽出されます。寒天やゼラチンとは違い、濁りのない美しい透明感がゼリーの色彩を引き立てます。常温で固まる特徴もあります。

食感の良いゼリー

カラギーナンを主原料としたコロイドゲルCシリーズは、食感の良さが特徴です。素材として一緒に使う果汁、コーヒー、ワイン等の美味しさを適度な食感で引き立てます。しっとりとした口溶けの良さでゼリーが仕上がります。

離水を抑える

これまでのカラギーナンの製剤は素晴らしい食感を持っていましたが、離水してしまうことが欠点でした。コロイドゲルシリーズは離水現象を最小限に抑え、しかも本来の食感そのままのゼリーが仕上がります。



《コロイドゲル使用》



《カラギーナン製剤使用》

《コロイドゲルシリーズ》

特徴	品番
離水の少ないゼリー(ハードタイプ)	C-100 C-300
離水の少ないゼリー(ソフトタイプ)	C-600
離水の少ないゼリー(ハードタイプ)	30S(3%添加タイプ)
こんにゃくゼリー用ゲル化剤	GM-250 GM-450
フルーツインゼリー用ゲル化剤	FI-50
粘弾性が有り離水の少ないゼリー用	S-B
低糖度のゼリー製造時の補助剤	S.G.M

荷 姿

2kg×6 ダンボールケース
20kg(10kg×2) ダンボールケース

※ 直送は1ケース単位からとなります。

保管上の注意

高温多湿を避け、冷暗所に保管して下さい。

コロイドゲルの使用方法

メニューの種類により使用料(添加量)は異なりますが、普通のフルーツカップゼリーの標準添加量としては、pH3.8~4.2の範囲のゼリーの場合、原料総量(処用水も含む)の1%添加にてご使用下さい。

パイナップルゼリーレシピ

配合例

(果汁使用例)	1kg仕込み	比率
コロイドゲルC-100	10g	1%
グラニュー糖	220g	22%
処用水	580g	58%
パイン100%果汁	200g	20%
レモン果汁	適量	適量
パインフレーバー	1ml	0.1%

※ パイン100%果汁 糖度12% pH3.55~3.60
最終製品 糖度27% pH3.70~3.75

製造工程

- ① 処用水を計算する。
- ② コロイドゲルとグラニュー糖を混ぜ合わせる。
- ③ 処用水に②を入れて、ホイッパーで混ぜる。
- ④ 予めパイン果汁の中にレモン果汁、フレーバーを混ぜた物にフタをして60℃~65℃位まで湯煎する。
- ⑤ ③を82℃~84℃まで加熱する。
- ⑥ ⑤が78℃以下に下がったら④を添加する。
- ⑦ 容器に⑥を流し入れ、固める。

カップゼリーの殺菌方法 (長期保存タイプ)

カップゼリーの重量	殺菌温度	殺菌時間
16g(ゼリー液重量)	80℃~83℃	約13分間
60g(ゼリー液重量)	80℃~83℃	約20分間

※ 果汁入りの他、果実入りの時はゼリー液と糖度を合わせる。
(予めカップに適量充填しておく。)

コロイドゲルのお問い合わせは
☎ 03-5689-2040



NIPPON COLLOID CO., LTD.
日本コロイド株式会社

本 社 〒113-0033 東京都文京区本郷1-28-24
Tel: 03-5689-2040 Fax: 03-5689-2044
札幌営業所 〒062-0931 札幌市豊平区平岸一条1-6-1
Tel: 011-823-1568 Fax: 011-823-1567
中部連絡所 〒509-0145 岐阜県各務原市鵜沼朝日町4-191-7
Tel: 058-385-4354 Fax: 058-385-4354
茨城工場 〒315-0122 茨城県石岡市東成井1883