

機能性を有する製品 「MEキューブCH6CN」のご紹介

今回は「機能性」を持った製品のうち「硬くなりにくい」製品についてご紹介いたします。

ホイップクリームや餡などに、キューブ状のチーズ製品を添加するメニューをご検討されている方もいらっしゃると思います。



MEキューブCH6CN入り大福

特に甘いクリームや餡にチーズ製品を練りこむと、その後チーズが硬くなってしまふのをご存知でしょうか。

これはクリームや餡に添加された糖によりチーズの水分が引き出され脱水状態となりどんどん硬くなってしまふからなのです。

そこで開発されたのが「MEキューブCH6CN」です。
従来のプロセスチーズは、和洋菓子の甘いクリームや、餡に混ぜ込むと硬くなりがちですが、「MEキューブCH6CN」は糖アルコールが入っているため、生地やフィリングなどとの浸透圧ギャップを小さくする事で水分移行を抑えることができます。そのため硬くなりにくく、本来の食感が楽しめます。

<商品コンセプト>

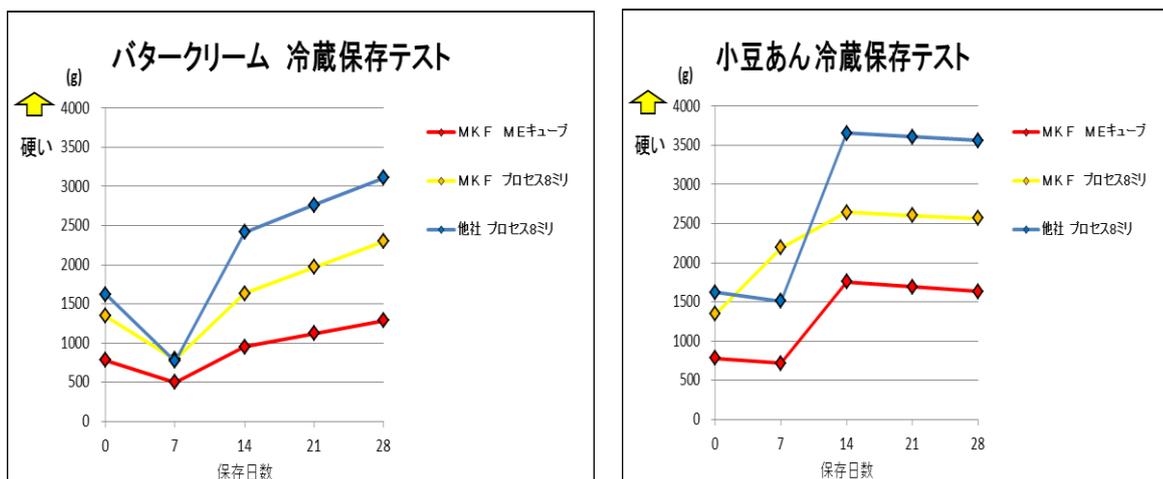
- ❖糖アルコールが入っているため、従来のプロセスチーズより水分活性値が低い。
- ❖甘味や塩味の強い物に混合してもチーズが硬くなりにくい。
- ❖チーズの塩味も感じられ、甘いクリーム、餡などに混ぜ込むことにより絶妙な甘じょっぱいメニューを作り上げることができる。
- ❖6mmサイズカットで、様々なメニューに合わせやすい。



MEキューブCH6CN入り
あんブッセ

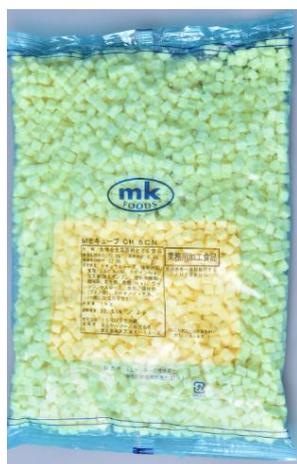
バタークリーム、小豆あんに混ぜた場合の経時変化は次の通りです。
 赤い線が「MEキューブCH6CN」です。時間が経っても、硬くなりにくいのが
 おわかりいただけるかと思ます。

【バタークリーム・小豆あんに混ぜた場合の経時変化】



弊社では、この他にも機能性を有する製品を多数ご紹介が可能です。
 (今回のご紹介はほんの一例です。)
 開発でお困りの際は、是非お問い合わせください。

< 「硬くなりにくい」 製品のご紹介 >



◆ 「MEキューブCH6CN」

名称 乳等を主要原料とする食品
 規格 1kg × 10 / ケース
 保存方法 冷蔵 (10℃以下)
 賞味期限 5 カ月

加熱・殺菌加工されており、物性、風味変化が少なく安定した品質のため、工業的に使う場合でも安心です。

