

## ■ ゼラチン商品

用途に応じた特性を持つゼラチンを提供いたします。

## 原材料

当社のゼラチンは、トレーサビリティがとれた原材料を使用し、安心・安全なゼラチンを供給いたします。



牛由来



豚由来



魚由来

## 形状

当社では、粉ゼラチン・顆粒ゼラチン・板ゼラチンの3つの形状のゼラチンを提供いたします。用途や使用方法に合わせて、最適なゼラチンをお選びいただけます。



粉ゼラチン



顆粒ゼラチン



板ゼラチン

## 特性

ゼリー強度は最もポピュラーなゼラチンの特徴である、固める力を現す特性です。粘度もよく利用される特性で、スープなどの舌触りや風味・コク味の調整に寄与します。

ゼラチンのゼリー強度や粘度などは、JIS K 6503で定められた方法で測定され、管理されています。また、ゼラチンは抽出前の原料の処理により、AタイプとBタイプに分けられます。それぞれに適した食品用途があります。

### ゼリー強度

Special < Standard < Special  
100~250g

### 粘度

Special < Standard < Special  
2~5 mPa·s

酸処理 → (A)タイプ

アルカリ処理 → (B)タイプ