



DKSH | Business Line Food & Beverage Ingredients



Polygal AG社 キャラブ豆の 胚芽パウダー

取引先の皆様へ

キャラブ豆とは別名イナゴ豆と言い、その胚乳部分は増粘剤のローカストビーンガムの原料となるものです。キャラブは古くから地中海沿岸に植生しており、その歴史は聖書にも記されているほど古くから親しみがあります。

Polygum Carob Pro-TN F (ポリガム キャロブ プロティーエヌエフ)

(原材料 キャロブ胚芽パウダー 100%)

近年ではキャロブ豆胚芽部分はヨーロッパではプロテイン系食品の原料として使われることが多くなってきております。今まで使用していなかったキャロブ豆胚芽部分を使った本製品は“サステイナブル(持続可能)”な素材としてもお使いになれます。



アプリケーション例 ※()内添加量目安

- クッキー、クラッカー(5-10%)
- パン、ピザ (3-10%)
- プラントベース・ハンバーグ(5%-)

※レシピをご希望の方はお問い合わせください。



特徴/効果

- ✔️ グルテンフリー
- ✔️ たんぱく質(約40%) 食物繊維(約26%)
- ✔️ 結着性補助、保形性アップ
- ✔️ 香ばしい風味と焼き色付与
- ✔️ 歯ごたえのある食感付与
- ✔️ 大豆などのオフフレーバーのマスキング

Polygal AG社について

Polygal AG社は1956年にスイスのメルシュテッテンにて創業し、各種工業用途向けに植物由来のハイドロコロイドを製造しお客様に供給しております。創業以来、70カ国以上の顧客へ向けて製品を販売しており、ハイドロコロイドのグローバルプレイヤーとしての地位を築いております。食品原料用途向けのスペイン工場の他、スイス、パキスタン、中国にも各生産拠点を保持しており、ローカストビーンガム・グアーガム・タラガムといった各種ガラクトマンナン類などをお客様のニーズに合わせ製造・販売しております。



サンプル・資料・レシピはこちら！

[Click here](#)

ご覧いただき ありがとうございます。
お問い合わせお待ちしております！

DKSHジャパン株式会社
生産資材事業部門
食品・飲料ビジネスライン

お問い合わせ先

宇野 雅彦

Email: masahiko.uno@dksh.com

Phone: 06-6282-0562



Discover
www.dkshdiscover.com

Specialty Chemicals
and Ingredients
at Your Digital
Fingertips



本メールおよび添付文書に含まれるすべての技術情報およびその他の情報（以下「情報」）は、情報提供のみを目的としており、DKSHはこれらの情報の完全性または正確性について一切の責任を負いません。また、本メールは記載されている製品の品質や特性、または特定の目的への適合性に関する保証や表明を構成するものではありません。

To review our privacy policy, or to contact us to unsubscribe from this newsletter, please click the following link: [DKSH Privacy Notice](#)

Delivering Growth – in Asia and Beyond.



