

よくある質問

Q1 スベラカーゼ Lite の使用上のポイントを教えてください。

A1 ひとつめは、食品全体にスベラカーゼ Lite を均一に良く混ぜる事です。特に水分の少ない食材は、だし汁などを追加してスベラカーゼ Lite を良く分散させてください。ふたつめは、十分な熱を加えてスベラカーゼ Lite のゲル化剤を完全に溶解させる事です。もしゼリーが固まりにくいと感じられたときは、これらに注意して再加熱を試みてください。

Q2 固まりにくい食品はありますか？

A2 雑炊など塩分を含む食品は、スベラカーゼ Lite のゲル化剤が溶ける温度が高くなりますので（80℃以上）、ひと煮立ちさせる程度の再加熱が必要な場合があります。すし飯や梅粥など酸を含む食品は、スベラカーゼ Lite の添加濃度を少し上げて調節してください。なお、牛乳などカルシウム分を多く含む食品の一部では、ゼリーのかたさが均一になりにくくご使用に適さない場合があります。

Q3 スベラカーゼ Lite の粉末がいつもより茶色が濃いです、大丈夫ですか？

A3 原料由来により、製品粉末が褐色を帯びていたり、黒い粒が見られることがありますが、品質には問題ありません。

Q4 スベラカーゼとの違いは何ですか？

A4 使い方、出来あがりの物性はほぼ同等ですが、物性が安定するまでの時間はスベラカーゼ Lite の方が長くなる傾向があります。そのため、調理時間を少しでも短縮したい場合はスベラカーゼが適していますが、ゼリーを型抜きなどで成型する場合にはスベラカーゼ Lite のゆっくり固まる特性が適していると言えます。

【原材料名】デキストリン(国内製造)／ゲル化剤(増粘多糖類)、酵素 【荷 姿】●3g×50袋×20個/ケース ●1kg×8袋/ケース
 【賞味期限】製造後1年 【アレルギー(特定原材料等28品目)】該当なし
 【保存方法】直射日光と高温多湿を避けて常温で保存してください

■栄養成分表 (100gあたり)

エネルギー kcal	水分 g	たんぱく質 g	脂質 g	炭水化物		ナトリウム mg	カリウム mg	カルシウム mg	リン mg	鉄 mg	食塩相当量 g
				糖質 g	食物繊維 g						
327	5.3	1.9	0	69.9	19.7	790	350	310	51	0.7	2.0

あわせて
オススメ

Power & Clean SUPER BLENDER

ミキサー専用フードブレンダー
(スーパーブレンダー)ASH-2N

デモ機
貸出中

1.9L (共通本体に設置) 3.0L

安全性、利便性に優れた
ハイスpek ブレンダー登場。

- 優れた粉砕力で調理時間を短縮!
- かたい食材や繊維の多いものもOK!

asahi ソフト食シリコン型

見て楽しめる食事を実現し食欲増進をサポート

すし型 ハンバーグ型 ソテー型
 フチトマト型 ブロッコリー型 鮭切り身型

実際の調理メニューに近い形で復元できる各2色12アイテム。

魚型 肉型 野菜型 エビフライ型 トマト型 煮物型

貸出しサンプルもご用意いたしております。

使い方も簡単!

- 料理の原型をリアルに再現
- 実用性の高い容量
- 安全で衛生的な素材

販売者・お問合せ先

「ケア食品」で毎日を美味しく

株式会社 フードケア

〒252-0143 神奈川県 相模原市 緑区橋本 4-19-16 OMGビル

TEL: 042-700-8809 www.food-care.co.jp

おいしい、ちくちく、ごっくん

Omig family

WEBお問合せ

お取扱い先

おいしい、ちくちく、ごっくん

ゼリー 食の素(酵素入り)

ゆっくり固まるスベラカーゼ
ゼリー成型がより簡単に!
※当社スベラカーゼとの比較

スベラカーゼライト Lite

主食・主菜・副菜・汁物・デザート・飲料…
お粥はもちろん、すべての食事に

3g 1kg

酵素でベータグクキ分解

1 ミキサー粥やでんぷん食品特有のベタツキを解消します

ベタツキの原因であるでんぷんをα-アミラーゼ（でんぷん分解酵素）が分解することによって、ミキサー粥やでんぷん食品の**付着性が改善され**食べやすくなります。

ミキサー粥*

※お粥をミキサーにかけたもの



スベラカーゼ Lite 粥*

※ミキサー粥をスベラカーゼ Lite でゼリー状に固めたもの



↓ スプーンでお粥をすくい、傾けると… ↓



ミキサー粥はスプーンに付着します



スベラカーゼ Lite 粥はスプーンに付着しません

2 唾液による離水の影響を最小限に抑えます

動画を見る



【全粥に唾液を添加】



著しい離水がある

【本品0.7%添加の全粥に唾液を添加】



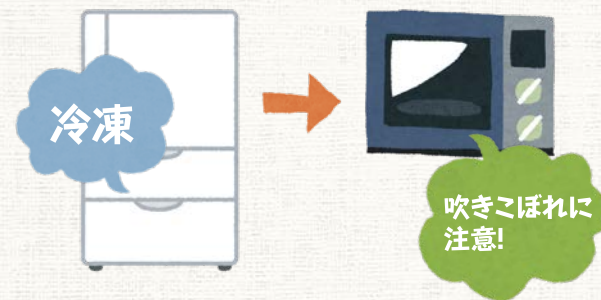
離水がほとんどない

4 冷凍保存できます

動画を見る



お召し上がりの際は、電子レンジかお鍋で沸騰するまで均一に加熱してください。



5 ほとんどすべての食品に使えます

ミキサー粥やでんぷん食品に限らず、主菜、副菜、汁物、デザート、飲料など、あらゆる料理にご使用いただけます。そのため、**用途別にゼリー剤をご用意いただく必要がありません。**



■ ご使用方法

動画を見る



お粥ゼリーの作り方



- ①70℃以上のお粥をミキサーに入れます
- ②お粥重量に対して1~2%のスベラカーゼ Lite を入れます
- ③1分以上攪拌します
- ④盛り付けます
- ⑤完成! (70℃前後で固まり始めます)

MEMO

お粥が無い場合は、ご飯とお湯を1:2の比率で混ぜて作ることもできます。

POINT スベラカーゼ Lite は、おかずにも使えます!!

- 食材の水分量が少なくミキサーで攪拌できないため、加水します。
- スベラカーゼ Lite の分量は、食材と加水の合計重量に対して計量します。
- 塩分が含まれるものはミキサーで攪拌した後、鍋などに移して80℃以上に加熱します。
(裏面「よくある質問Q2」参照)

わらび餅風ゼリー

- ①水 200cc
砂糖 16g
スベラカーゼ Lite 4g
- ②①を鍋で攪拌
- ③加熱 70℃以上
- ④バットで冷却
(冷蔵庫:約2時間)
- ⑤適当な大きさにカット
- ⑥盛付け

鮭の塩焼きゼリー

- ①1:1で加水
- ②スベラカーゼ Lite 1.5%添加
- ③ミキサーで1分攪拌
- ④加熱 80℃以上
- ⑤型に流し入れる
- ⑥粗熱をとる
- ⑦盛付け

お茶ゼリー

- ①加水なし
- ②スベラカーゼ Lite 1.0%添加
- ③1分攪拌
- ④加熱 70℃以上
- ⑤湯香に流し入れる

餅ゼリー

- ①白玉粉 40g
スベラカーゼ Lite 8g
お湯 270g ご飯 90g
- ②ご飯以外をミキサーで30秒攪拌
- ③②にご飯を入れる
- ④ミキサーで1分攪拌
- ⑤加熱 80℃以上
- ⑥バットで冷却
(冷蔵庫:約1時間)
- ⑦盛付け

ほうれん草のお浸しゼリー

- ①1:1で加水
- ②スベラカーゼ Lite 1.5%添加
- ③ミキサーで1分攪拌
- ④加熱 80℃以上
- ⑤型に流し入れる
- ⑥冷却
- ⑦盛付け

お粥ゼリー

味噌汁ゼリー

- ①加水なし
- ②スベラカーゼ Lite 1.0%添加
- ③ミキサーで1分攪拌
- ④加熱 80℃以上
- ⑤器に流し入れる

■ 目安添加量

	食材	だし汁・水	スベラカーゼ Lite	
お粥	100g	なし	1.0~2.0g	全体量に対して 1.0~2.0%
肉・魚	50g	50g	1.5~2.0g	全体量に対して 1.5~2.0%
野菜・果物*	50g	50g	1.5~2.0g	全体量に対して 1.5~2.0%
汁物・飲料	100g	なし	0.8~1.0g	全体量に対して 0.8~1.0%

※水分量の多い野菜・果物は、加水量を減らすことができます。

さじ目安

●さじでの計量は目安です。正確な計量はスケールのご使用をおすすめします。



小さじ (5cc) 約 3g

中さじ (10cc) 約 5g

大さじ (15cc) 約 7g

omgファミリーのブログで製品の詳しい使い方などの情報をご紹介します!

