

创造真实有料的食物感

TEXTAID™ A / TEXTAID™ A FP



improve
texture



save
money



create
appeal



Ingredion.

“食”觉享受

食物专注在味觉上的创新已由来已久，但是随着分享型社会的发展，专注在视觉上的创新更要求让消费者享受美味的同时获得艺术体验。

Mintel英敏特选取“以貌取食 (Eat with Your Eyes)”和“拍照分享” (Good Enough to Tweet) 作为2016全球食品和饮料趋势之一。食品和饮料的视觉吸引力越来越流行。消费者喜欢拍食物的照片并分享到社交网络上。

咸蛋黄，中国餐饮业最新潮流：

这种口味用途广泛，从传统中式海鲜菜肴到薯条、意面、蛋挞、马卡龙甚至鸡尾酒。而某著名快餐品牌的咸蛋黄鸡肉汉堡颇受欢迎，它甜咸混合的口味，特别是热腾腾的金色蛋黄沙从中间溢出来的时候，很有视觉和味觉的冲击力。



注：①肚子里有料；②咸蛋黄薯片；
③流沙可颂；④黄金流沙蛋挞

消费者们对于天然真实美食的追求从未改变，大块的果粒，更多的果肉，真实的肉糜都是高品质产品的象征。颗粒感的质构特点能够很好的帮助产品进行高端定位，吸引更多忠实的消费者。

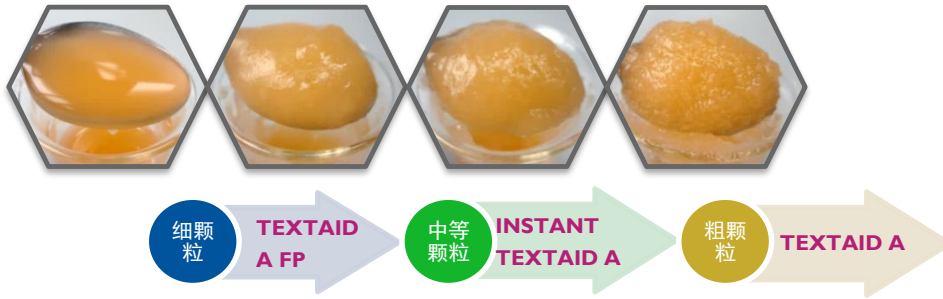
宜瑞安TEXTAID™系列淀粉，可以帮助您迎合这一市场趋势，提升果蔬/酱料、馅料等产品的质构和外观，“非常有料”的质构，实现产品工业化配方。

消费者解读



TEXTAID™ 系列淀粉创造真实有料食物感

TEXTAID™ 系列淀粉是一种能够改变大众对改性淀粉印象的产品。无论是在加工过程中，还是加工完毕后，TEXTAID™ 都能保持淀粉颗粒，给予纤维状和绵软的果肉状口感。



为汤羹带来浓稠的口感与外形，有如将蔬菜充分煮熟的家常菜一般。
TEXTAID™ A 打造出完全与蔬菜融为一体的同时，凸显浓汤独特的丰富食物口感。



南瓜汤使用普通增稠淀粉

南瓜汤使用 TEXTAID™ A 淀粉

什么是TEXTAID™系列淀粉？

TEXTAID™系列淀粉是一种预糊化玉米淀粉。其提供食品果肉纤维带来的天然颗粒感和果肉感。我们称之为“起沙粉”。它具有很好的持水性，与水结合后的颗粒形状保持不变，不增加粘度。

如何使用TEXTAID™系列淀粉？

TEXTAID™系列淀粉拥有完全不同于以往改性淀粉的独特功能。只需加入1~3%，就可以打造出果肉食物感，并自然而然地提升配料口感。高速搅拌混合会对TEXTAID™淀粉的颗粒质地产生影响。如需进行此类加工，建议在搅拌完淀粉后再加入本品。

TEXTAID™系列淀粉有何特性？

1. 有很好的持水性，保持一定挺度。
2. 不增加粘度，可与增稠淀粉配合使用
3. 表面很好的颗粒效果，具有真实的实物感
4. 耐热性强，即使蒸煮加工也不会轻易溶解
5. 控制油花漂浮

TEXTAID™系列淀粉应用广泛



面包烘焙顶料

制作烘焙顶料时，TEXTAID™ A 能保持烘焙过程中酱体挺立不塌陷。在一些番茄、咖喱等酱料中应用，显得自然有料，还有脆的口感。

TEXTAID™ A	2.0%
------------	------



咸蛋黄流沙

TEXTAID™ A FP适当替代昂贵的咸蛋黄，降低25%的用量，保持流沙体态和口感，达到配方总体成本节省5%以上。

TEXTAID™ A FP	2.0%
---------------	------

应用	用量	目的	建议	最终产品
金枪鱼蛋黄酱	2%	提升产品质构外观，	TEXTAID™ A TEXTAID™ A FP	饭团或配餐
番茄酱	3%	提升产品质构外观，防止吸水	TEXTAID™ A TEXTAID™ A FP	披萨酱
拌面酱（中式/西式意面）	1-3%	提升产品质构外观，持油	TEXTAID™ A	肉酱
水果甜点	1-3%	提升产品水果质构外观	TEXTAID™ A	苹果酱、芒果酱
肉制品	1-3%	替代肉糜，改善质构	TEXTAID™ A TEXTAID™ A FP	汉堡肉饼，肉圆或饺子馅料
蔬菜泥或甜点细沙	2-4%	防止吸水，提升产品外观质构	TEXTAID™ A FP	咸蛋黄流沙、红豆沙，南瓜糊，栗子泥等
烘焙/挤压小食	5-10%	提升质构，控制膨胀度	TEXTAID™ A FP	薄脆
面包烘焙酱	2-3%	挺立，烘焙过程中不泄掉；脆的口感	TEXTAID™ A	烘焙顶料
裹粉	n.a.	提供雪花椰蓉片状	TEXTAID™ A	炸鸡裹粉



更多相关信息，请咨询Ingredion宜瑞安专家

t: +86 21 3774 0066 | w: www.ingredion.cn

宜瑞安食品配料有限公司
中国上海松江工业区华铁路450号
上海 201600, 中国



Ingredion

Developing ideas.
Delivering solutions.™

上述信息仅用于参考、调查和独立验证。是否及怎样使用此信息取决于您个人。Ingredion集团公司及其子公司不对上述信息的准确性和完整性，以及集团产品是否适合您的特定用途做担保。此外，对非侵权、可售性和适用于任何特殊目的，在此不提供任何明示或默示保证。Ingredion集团公司及其子公司对上述行为（非侵权、可售性和适用于任何特殊目的）导致的或与之有关的责任或损失不予负责。

上述INGREDION, TEXTAID®等标识及图案均为Ingredion集团公司所有，由宜瑞安食品配料有限公司在中国地区使用。保留一切权利。版权所有© 2017。