製菓用機能性油脂

日油株式会社

テスタップ® 10

●良好な作業性

ペースト状で生地にすばやく分散し効果を発揮します。
そのため、工程の簡略化、時間の短縮にもつながります。

●ボリューム・ソフトさ・口どけの両立

素材の選定と弊社独自の乳化技術により実現しました。

●ケーキ骨格の補強

蒸しケーキやスフレケーキの縮みを抑制するなど外観に優れたお菓子を作ることができます。

名　　称	油脂加工食品
原材料表示	植物油脂、還元水飴／乳化剤、増粘剤(CMC)、アルコール
荷　　姿	10kgバッグインボックス／段ボール
保 存 方 法	要冷蔵(10℃以下で保管してください)

日油株式会社

機能食品事業部

◇日油の製菓・製パン・調理加工食用製品を
動画でご紹介しています◇

本　社	〒150-6012	東京都渋谷区恵比寿4-20-3（恵比寿ｶﾞｰﾃﾞﾝﾌﾟﾚｲｽﾀﾜｰ）	TEL 03-5424-6763(ﾀﾞｲﾔﾙｲﾝ) URL http://www.nof.co.jp
大阪支社	〒530-0003	大阪市北区堂島2-4-27　JRE堂島ﾀﾜｰ	TEL 06-6454-6568(ﾀﾞｲﾔﾙｲﾝ)
名古屋支店	〒450-0003	名古屋市中村区名駅南1-24-30　名古屋三井ﾋﾞﾙ本館	TEL 052-551-6163(ﾀﾞｲﾔﾙｲﾝ)
福岡支店	〒810-0001	福岡市中央区天神4-2-20　天神幸ﾋﾞﾙ	TEL 092-741-3211(ﾀﾞｲﾔﾙｲﾝ)
札幌営業所	〒060-0052	札幌市中央区南2条東2丁目8番地1　大都ビル	TEL 011-281-9871(ﾀﾞｲﾔﾙｲﾝ)
大師工場	〒210-0865	神奈川県川崎市川崎区千鳥町3-3	TEL 044-281-2500(代表)
食品研究所	〒210-0865	神奈川県川崎市川崎区千鳥町3-3	TEL 044-281-2502(代表)

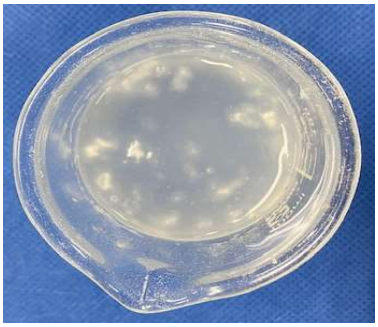
注）「テスタップ／TASTUP」は日油株式会社の登録商標です。

●良好な作業性

〇水中へ分散した時の状態比較

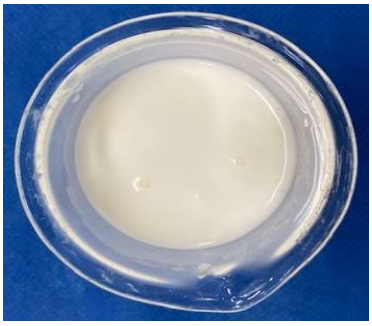
※増粘剤の添加量が等しくなるよう調整

増粘剤単独添加



→分散が悪く、溶解するのに時間を要する
→効果を十分性に発揮できない

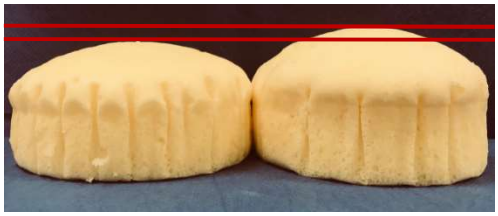
テスタップ® 10添加



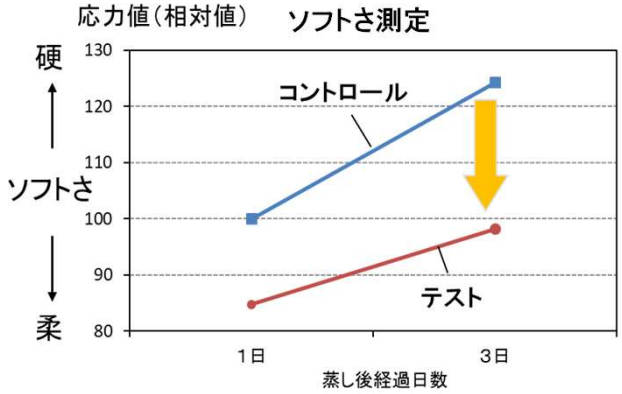
増粘剤が既に溶解しているため、
→ 工程の簡略化、時間の短縮
＋
分散性が良く効果を十分に発揮！

●ボリューム・ソフトさ・口どけの両立

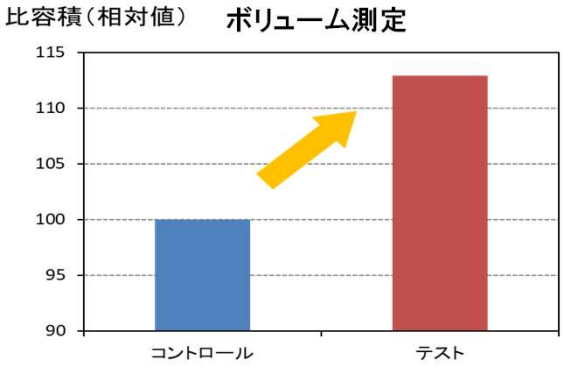
蒸しケーキ配合（全卵：110%）
コントロール ：サラダ油 20%　テスト ：サラダ油 10%
水 20%　水 10%
テスタップ® 10 20%
※オールインミックス法、生地比重 0. 65
※生地中の油分が等しくなるように配合



コントロール　テスト



※コントロール蒸し後1日目の破断点にかかる応力値を100とした相対値



※コントロールの比容積を100とした相対値

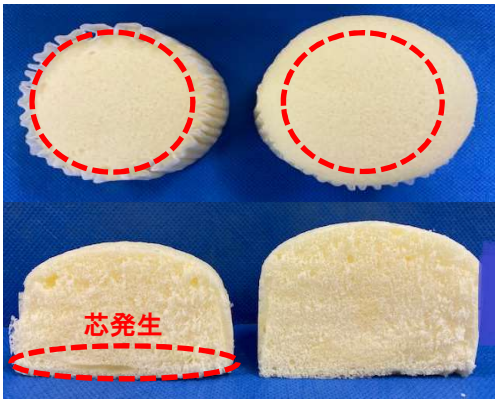
官能評価

評価項目	コントロール	テスト
ソフトさ	3	4．1
口どけ	3	4．3

※ソフトさと口どけはコントロールを3として相対評価し、
パネラー10名の平均値を採用した（悪1～良5）。

●ケーキ骨格の補強（蒸しケーキの縮み防止）

蒸しケーキ配合（全卵：80%、卵白：180%）
コントロール ：サラダ油 70%
テスト ：サラダ油 35%
テスタップ® 10 35%
※オールインミックス法、生地比重 0. 40



コントロール　テスト