

サンドール[®]ショート



● 良好な口溶けと温度耐性

当社独自の油脂を使用することで良好な口溶けと温度耐性を両立し、様々な製品にご使用いただけます。

口腔内でバタークリームが転相することで優れた呈味性とすっきりとした後味を発揮します。

● 優れたホイップ性能

温度に対する硬さの変化が少なくホイップしやすいため作業性に優れています。

荷 姿 10kg/段ボール

保存方法 冷暗所で保存してください。

◇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◇



 日油株式会社
機能食品事業部

本 社 〒150-6012 東京都渋谷区恵比寿4-20-3 (恵比寿がーデンプレイスター)

大阪支社 〒530-0003 大阪市北区堂島2-4-27 JRE堂島タワー

名古屋支店 〒450-0003 名古屋市中村区名駅南1-24-30 名古屋三井ビル本館

福岡支店 〒810-0001 福岡市中央区天神4-2-20 天神幸ビル

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

大師工場 〒210-0865 神奈川県川崎市川崎区千鳥町3-3

食品研究所 〒210-0865 神奈川県川崎市川崎区千鳥町3-3

TEL 03-5424-6763(ダイヤルイン)

URL <http://www.nof.co.jp>

TEL 06-6454-6568(ダイヤルイン)

TEL 052-551-6163(ダイヤルイン)

TEL 092-741-3211(ダイヤルイン)

TEL 011-281-9871(ダイヤルイン)

TEL 044-281-2500(代表)

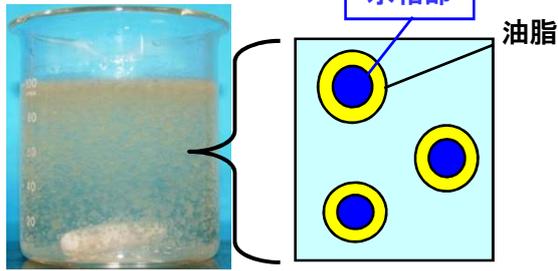
TEL 044-281-2502(代表)

「サンドール」は日油株式会社の登録商標です。

<乳化特性>

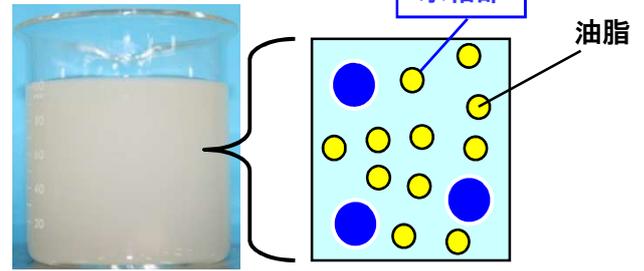
※36℃の温水中で攪拌した時の状態を比較

Cont(当社従来品)



乳化が壊れにくく、粗く分散
(油っぽく感じる)

サンドールショート®



乳化が壊れやすく油脂が細かく分散
同時に水相部を放出

口腔内でバタークリームが転相

→ 優れた呈味性、すっきりとした後味

<温度耐性の評価>

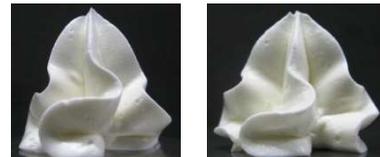
サンドールショート®を使用したバタークリームを25℃、30℃の各温度帯で3日間保存し、保型性とスポンジケーキへの油脂や水分の浸み出しを評価(液糖を対製品300%添加)

	25℃	30℃
評価結果	◎	◎

<評価基準>

◎:保型性良好
油脂や水分の染み出しなし

保型性



浸み出し



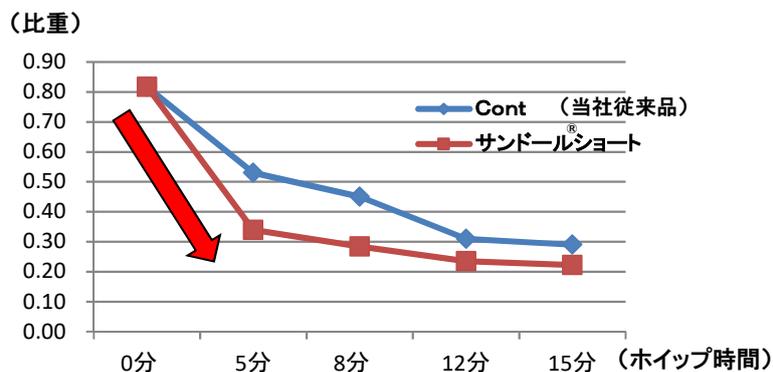
25℃

30℃

保存温度

良好な口溶けと温度耐性を両立

<ホイップ性能の評価>



ホイップ時間が短縮、優れたホイップ性能を発揮