



▶とろみデータ表

とろみ調整食品	メーカー	とろみの強さ
トロミスマイル	ヘルシーフード	標準
トロミパワースマイル		少量高粘度
トロミクリア		標準
トロミアップエース	日清オイリオグループ	標準
トロミアップパーフェクト		少量高粘度
新スルーキングi	キッセイ薬品工業	標準
スルーソフトQ		標準
スルーマイルド		標準
トロメリンV	ニュートリー (旧三和化学取扱い品)	少量高粘度
トロメリンEX		少量高粘度
ソフティア1	ニュートリー	標準
ソフティアS		標準
ソフティアSUPER S		少量高粘度
トロメイクSP	明治	標準
トロメイクコンパクト		少量高粘度
トロメイククリア		標準
おうちで簡単トロメイク		標準
つるりんこQuickly	クリニコ	標準
つるりんこpowerfull		少量高粘度
ネオハイトロミールIII	フードケア	少量高粘度
ネオハイトロミールR&E		標準
ネオハイトロミールスリム		標準
ネオハイトロミールNEXT		標準
トロミファイン	キューピー	標準

【実験方法】

水100ml (20℃±2.0) に2%とろみ剤を添加し、3回/秒の速さで30秒間攪拌した。

その後、30分間設定温度20℃でインキュベート。

30分後にコーンプレート型回転粘度計 (設定温度20℃ ずり速度50s<sup>-1</sup>における1分後の粘度 : 学会分類、コーンアングル1°、直径35mm) で粘度を測定。

※測定結果が350mPa・sを基準点として「標準」「少量高粘度」に分類。