

# ウイルコンSS

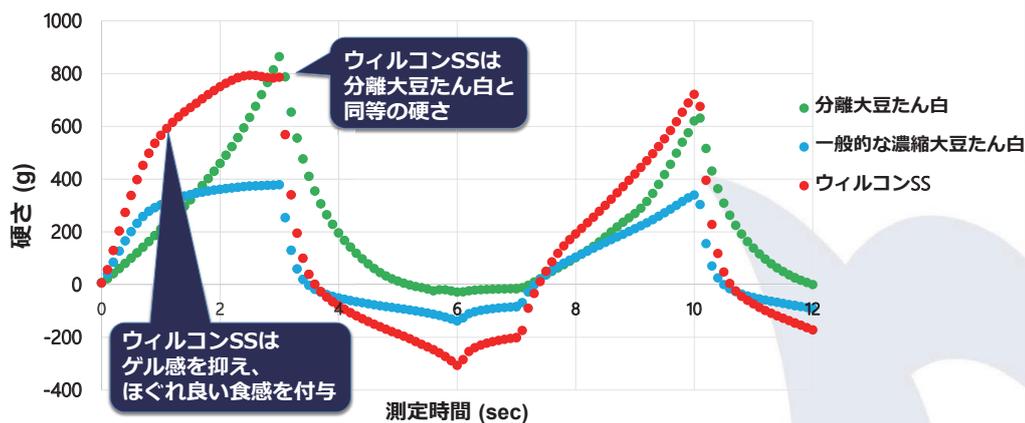
特徴

## ハイゲルタイプの濃縮大豆たん白

一般的な分離大豆たん白と同等の硬さを有し、ほぐれ良い触感が特長です。

### 実証データ

ゲル化性（17%濃度、80℃-30分間加熱）



試料厚：30mm Probe:16mmφ円柱 測定速度：5mm/sec 侵入：15mmで2回

がんもどきでは・・・ ◆食感改良に寄与

### 主なターゲット食品

がんもどき

ハンバーグ

餃子

シュウマイ

ミートボール