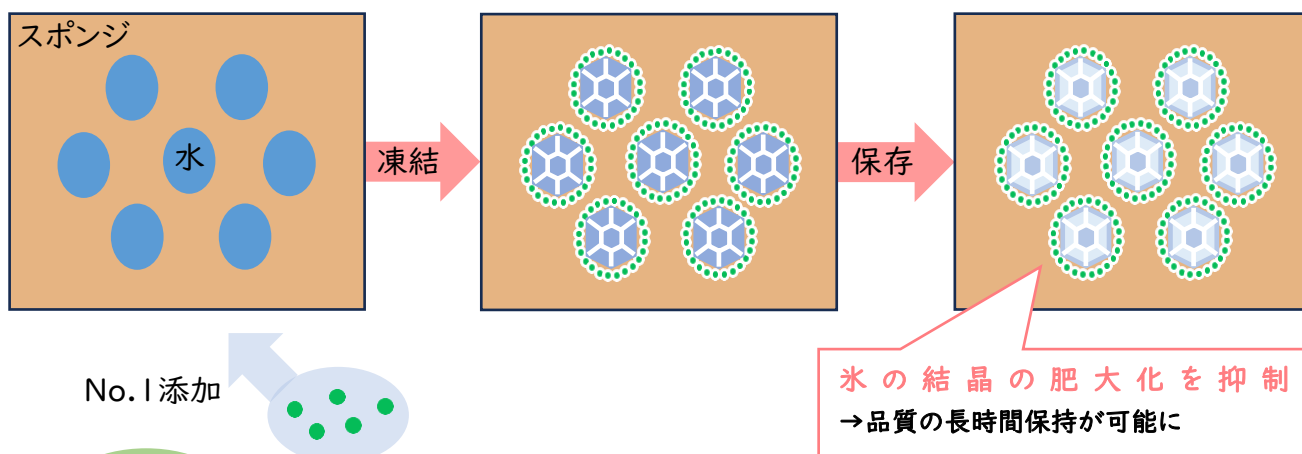


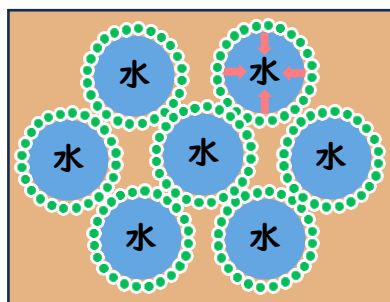
冷凍の悩みは『No.1』で解決！

スポンジに対するNo.1の働き

図：凍結の仕組み（スポンジの内部）



POINT



No.1は水よりも微細な分子で構成されていて、界面活性の働きをしています。水と結合することで、水分同士でくっつき合おうとする習性（張力）を弱めて、水分の移行を抑制することができます。水分同士が離れていられるので凍結時の結晶も安定して、解凍時にも水分として適切に生地に戻ります。

得られる効果

水分がとどまることで生地のボリュームを大きくし、硬化やパサつき、生地戻りなどが発生せずに冷凍前後での差を少なくすることができます。また※糖との相性が非常にいいため、効果が長時間持続し、老化の対策もおこなえます。

※糖と結合しやすく、水とでん粉の結合をより強めることで離水を防ぐ。

