

말차 본연의 풍미와 색조를 살린 유동성 좋은 말차 파우더

말차 파우더

(제품명:SD말차 N)

말차 본래의 풍미와 색감을 살리면서, 취급이 용이하도록 분말화
원료에는 선명한 녹색과 풍부한 풍미를 지닌 아이치현 니시오산 말차를 선정했습니다.

SD말차 N 특징

일반적인 말차는 덩어리지기 쉽고,「유동성이 나쁨」,「용해성이 나쁨」,
「(빛이나 열에 의한) 퇴색되기 쉬움」등이 가공 시의 문제점으로 지적됩니다.
SD 말차 N은 「스프레이 드라이 가공」으로 이러한 문제점을 극복한,
부드럽고 취급이 쉬우며, 가공용으로 안성맞춤인 특징을 가진 말차
파우더입니다.

일반적인 말차



유동성 좋음
(취급 용이)

빛에 대한 내성

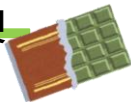
분산성 우수
(잘 녹음)

열 안정성

용해 후 안정성

가공용으로 최적의
특징을 가진
말차 파우더입니다.

말차 초콜릿



SD말차 N
화이트 초콜릿

첨가량 기준
2~10%

5g(5%)
100g

- ① 초콜릿을 중탕으로 녹인다.
- ② SD말차 N을 첨가하여 골고루 섞는다.
- ③ 식혀서 굳힌다.

말차 오레



분말 재료(1컵)

SD말차 N
설탕
온수
우유

첨가량 기준
2~8%

4g(4%)
4g(4%)
20ml
80ml

- ① 분말 재료를 섞는다.
 - ② 뜨거운 물을 넣어 완전히 용해 한다.
 - ③ 우유를 넣어 잘 섞는다.
- (※) 우유는 뜨겁게도, 차갑게도 사용 가능

말차 젤리



젤리 베이스

SD말차 N
물
분말 젤라틴
설탕

첨가량 기준
2~6%

100g
3g
15g
4.5g(4%)

- ① 젤리 베이스를 용해한다.
- ② SD말차 N을 넣어 완전히 용해한다.
- ③ 식힌 뒤 냉장고에서 굳힌다.

명칭	말차 파우더		
표시 예(5% 미만 사용)	말차 파우더/비타민 C	입도	16mesh pass
표시 예(5% 이상 사용)	말차 파우더(텍스트린, 말차)/비타민C	포장	10kg×1봉/골판지 상자
말차 원료 원산지	아이치현 니시오산	소비기한	12개월(미 개봉시)

* 여러 사정에 따라 원료 원산지가 변경되거나 판매가 중단될 수 있습니다.
* 재고가 없을 경우 리드 타임은 협의해 주시기 바랍니다.

◆ 분산성의 우수성 용해성이 뛰어나 물에도 쉽게 녹습니다.



응용 예 : 말차 젤리

(※말차 함유량을 맞추어 비교)

덩어리 형태의 침전이나 색깔 얼룩이 없는 말차 젤리를 만들 수 있음

원료 말차 (1.0%첨가)	SD말차 N (4.0%첨가)	타사품 (2.0%첨가)

덩어리

균일

침전

본 제품은 젤라틴 용액에 직접 넣어도 간단히 녹일 수 있습니다.
(원료 말차의 경우, 소량의 물에 잘 풀어서 섞어야 합니다.)

◆ 빛에 대한 내성 장시간 빛에 노출되어도 말차의 녹색 색조가 유지됩니다.

시험 조건 : 25℃, 형광등 1300Lux

응용 예: 말차 초콜릿에 활용

(※ 말차 함유량을 동일하게 하여 비교, 말차로서 0.5%)

	원료 말차	SD말차N	타사품
개시			
1개월 후			
2개월 후			

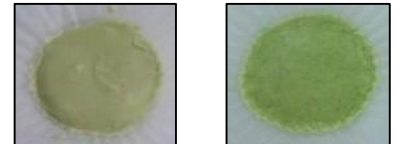
원료 말차는 빛에 의해 흰색으로 퇴색되지만, 본 제품은 녹색을 유지합니다.

< 응용 예 >
쇼케이스 진열
투명 포장재로의 진열

원료 말차 SD말차N



↓ 1300Lux 24시간 보관 후 ↓



(※원료 말차보다 녹색이 남아 있음)

◆ 열 안정성 고온에서 분말 보관 시 변색이 적고, 원료 말차보다 열에 대한 안정성이 크게 향상됨

시험 조건 : 50℃, 알루미늄 포장(차광 조건 하)

	원료 말차	SD말차 N
개시		
7일 후		
14일 후	갈변·퇴색 현저	

원료 말차는 1주일 이내에 크게 열화되지만, 본 제품은 녹색을 유지합니다.

◆ 용해 후의 색조 안정성 용해 후 색조 변화가 적어, 원료 말차보다 안정적입니다.

시험 조건 : 90℃에서 용해 후, 25℃실온 보관

	원료 말차	SD말차 N	타사품
개시(용해 직후)			
용해 후 25℃, 7시간 후			

원료 말차보다 녹색을 잘 유지합니다.

< 응용 예 >
말차 음료에 활용
카페에서 미리 제조 보관