

# 糖化品 PICK UP 3素材!

## ●マルトオリゴ糖

○低甘味でコク・ボディ設計、ツヤ出し ○タンパク質の変性抑制(卵、肉、かまぼこ等)  
○米飯の老化抑制(おいしさ向上)

製品名	主成分糖(○:ぶどう糖)	糖組成分析例	甘味度	表示例
フジオリゴ#360	三糖(G3) 		33	「マルトオリゴ糖」 など
フジオリゴ#450	四糖(G4) 		22	
フジオリゴG67	六糖(G6)+七糖(G7) 		18	
クリアトース#56	五糖(G5)+六糖(G6) 		25	

■果糖 ■ぶどう糖(G1) ■G2 ■G3 ■G4 ■G5 ■G6 ■G7 ■≥G8

## ●イソマルトオリゴ糖

○酸味やえぐみのマスキング、穀物臭の低減 ○植物性ミルクなどのコク・厚みの向上

製品名	主成分糖(○:ぶどう糖)	糖組成分析例	甘味度	表示例
バイオトース#50	非発酵性糖 		50	「イソマルトオリゴ糖 含有シラップ」など  商品情報はコチラ! 
パノリッチ	パノース 		40	
マイルドオリゴ	長鎖分岐オリゴ糖 		25	
ブランチオリゴ			23	

■果糖 ■ぶどう糖(G1) ■G2 ■G3 ■G4 ■G5 ■G6 ■G7 ■≥G8

## ●水溶性食物繊維

○国内製造の水溶性食物繊維 ○糖質オフ・カロリーオフ設計、機能性付与

製品名	固形分(製品形態)	食物繊維含量	写真	甘味度	表示例
フィットファイバー#80	72%以上(液状)	75%以上 (無水物換算)		10	「水溶性食物繊維」 など  商品情報はコチラ! 
フィットファイバー#80P	93%以上(粉末品)				
フィットファイバー#80H	70%以上(液状)				