

糖化品

保存性向上と美味しさの両立(食品ロス削減)

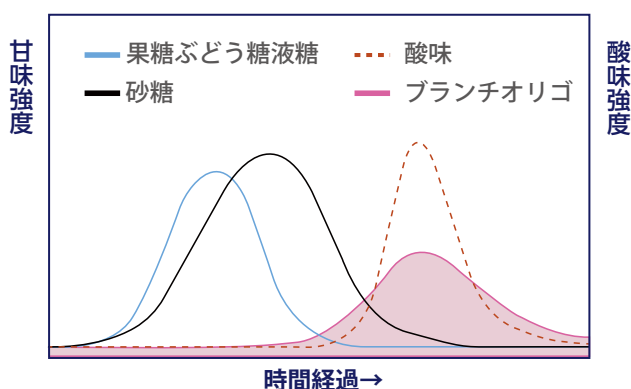
●日食ブランチオリゴ®

ブランチオリゴの甘味は後ろに立つ為、酸味を感じる時間帯と一致し、甘味と酸味を同時に感じることで酸味が低減します。

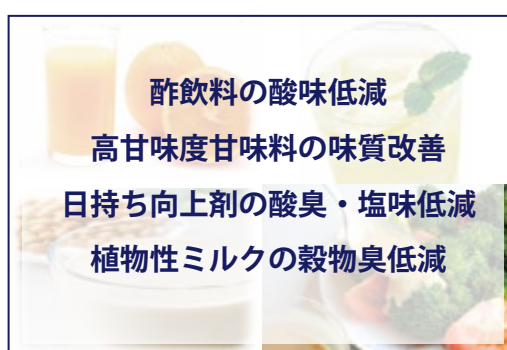
商品情報はコチラ



甘味と酸味の発現イメージ



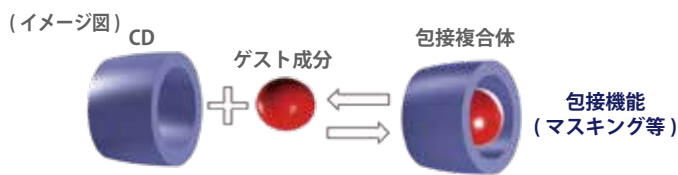
用途例・機能



●日食セルデックス® SL-20/B-100

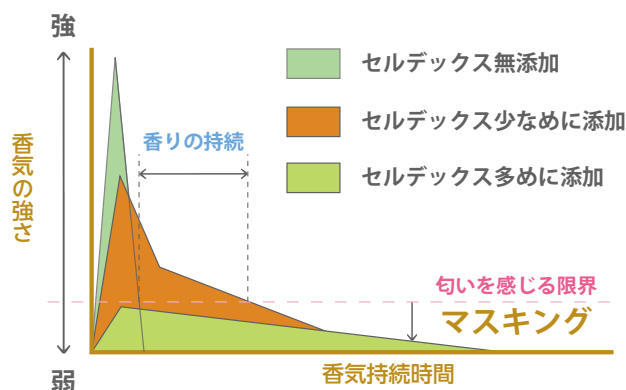
セルデックスはバケツのような円筒形をした環状オリゴ糖(シクロデキストリン)です。

商品情報はコチラ



環内に他の分子を取り込む「包接」という能力を有しています。その特徴を利用して、食品素材や高甘味度甘味料に起因するエグ味を抑制することができます。

マスキング効果



機能

