

# 糖化品

## 原料高騰の対策に一工夫

### ●日食гентース® #45

ぶどう糖と、ぶどう糖からなるグルコオリゴ糖が主成分です。  
甘味度は約40%(固形分換算)で、苦みのあるオリゴ糖です。

様々な食品にご利用できます。

ビター感向上



抹茶感向上



果汁感増強



甘味のキレ向上



刺激・スパイス感  
アルコール感向上



減塩食品の味の鮮明化



深み・コク高級感



野菜特有の生臭さの  
マスキング



キャラメル感向上

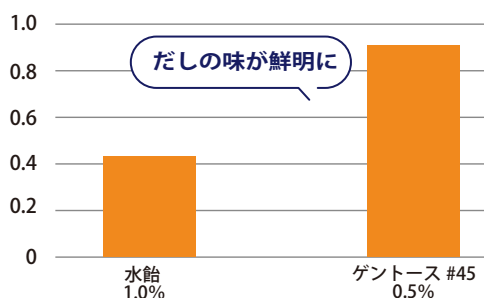


チョコ感向上



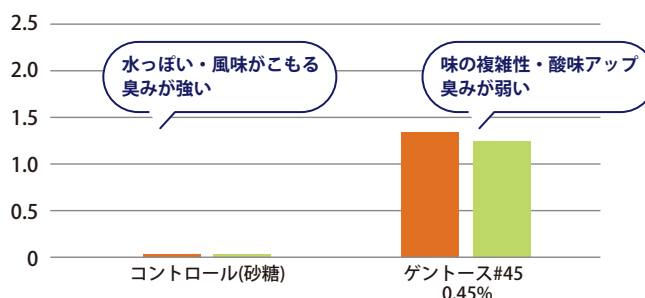
#### 昆布だし(だしの素 0.66% 配合) に使用(0.5% 配合)

【官能評価】 常温にて実施 ※無添加を0としてだしの鮮明さを評価



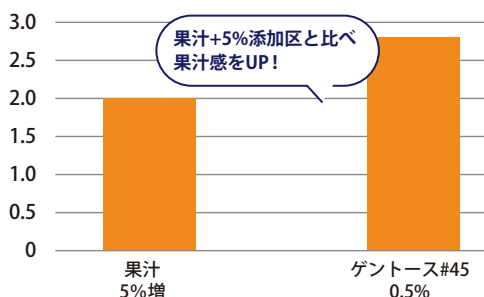
#### レトルトトマトソースに使用(0.45% 配合)

【官能評価】 50℃±5℃にて実施 ■ トマト感 ■ フレッシュ感



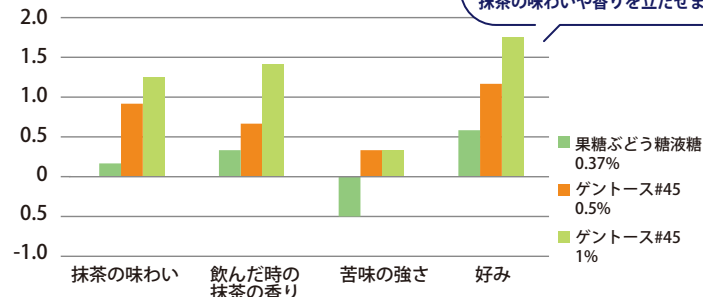
#### オレンジ飲料(果汁20% 配合) に使用(0.5% 配合)

【官能評価】 常温にて実施 ※無添加を0として果汁感を評価



#### 抹茶ラテに使用(0.5~1.0% 配合)

【官能評価】 10℃±5℃にて実施 ※無添加を0として評価



特設サイト開設中!



日本食品化工株式会社