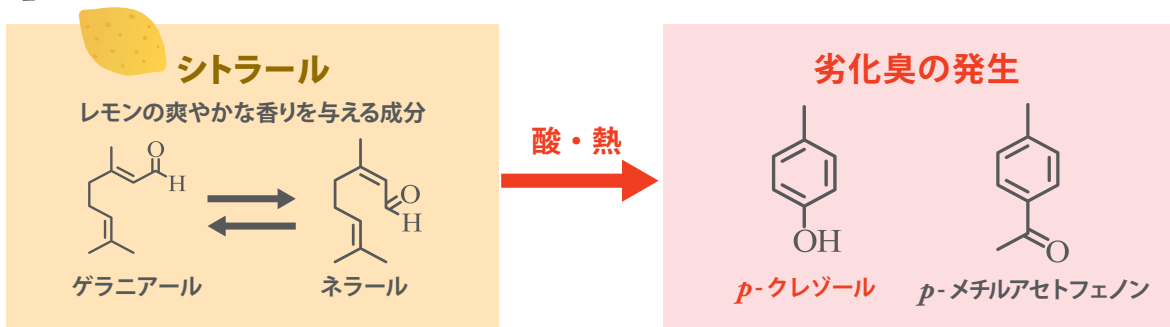


劣化臭低減

日食マイルドオリゴ

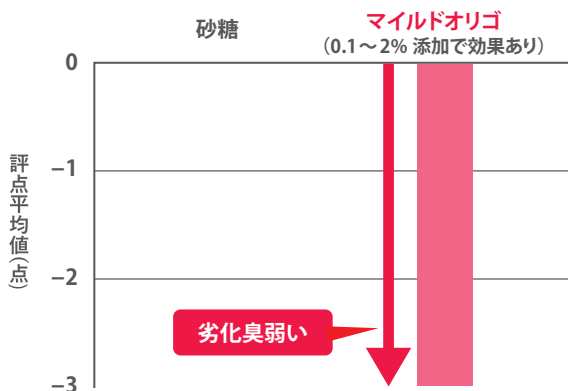
特徴

マイルドオリゴを添加することで柑橘由来の劣化臭を低減させる。
p-クレゾールの生成を抑えることが可能。



■ *p*-クレゾール：酸や熱の影響によりシトラールから生成される物質、閾値が低く、薬品臭など飲食品に悪影響を与える。

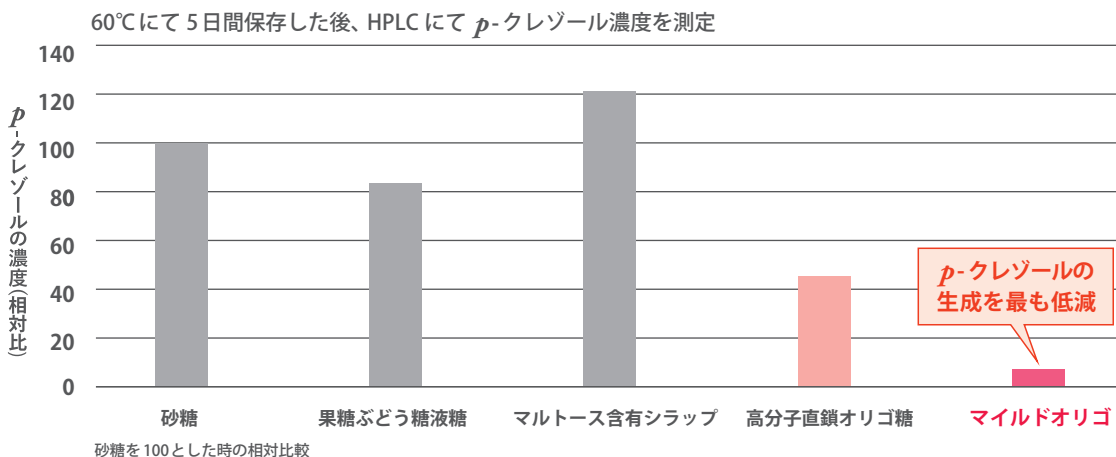
シトラール含有水溶液における劣化臭低減効果



60℃、5日間保存した後、劣化臭の強さを官能評価(砂糖を0点)

試験区	評価コメント
砂糖	劣化臭をはっきりと感じる草・薬品様の臭いが強い
マイルドオリゴ	劣化臭が低減されている特に薬品臭の低減効果が高い

各種オリゴ糖製品による *p*-クレゾールの生成抑制効果



商品情報はコチラ!



日本食品化工株式会社

特設サイト開設中!

