

オリゴ糖が果汁感を後押し

日食テイストオリゴ・日食マイルドオリゴ・日食ゲントース®#45
様々な果汁に対応可能 | オリゴ糖による課題解決

日食テイストオリゴ 日食マイルドオリゴ

特徴

ニゲロオリゴ糖含有シラップ。
甘味の立ち上がりがゆるやかで
まろやかな甘さ。
果汁感増強、コク付与、
キレの良さ。

商品情報はコチラ!



特徴

イソマルトオリゴ糖含有シラップ。
重合度4~6の糖質を多く含む。
中味強化、飲食品本来の
風味を損なわない。
柑橘由来の劣化臭低減や果汁感増強。

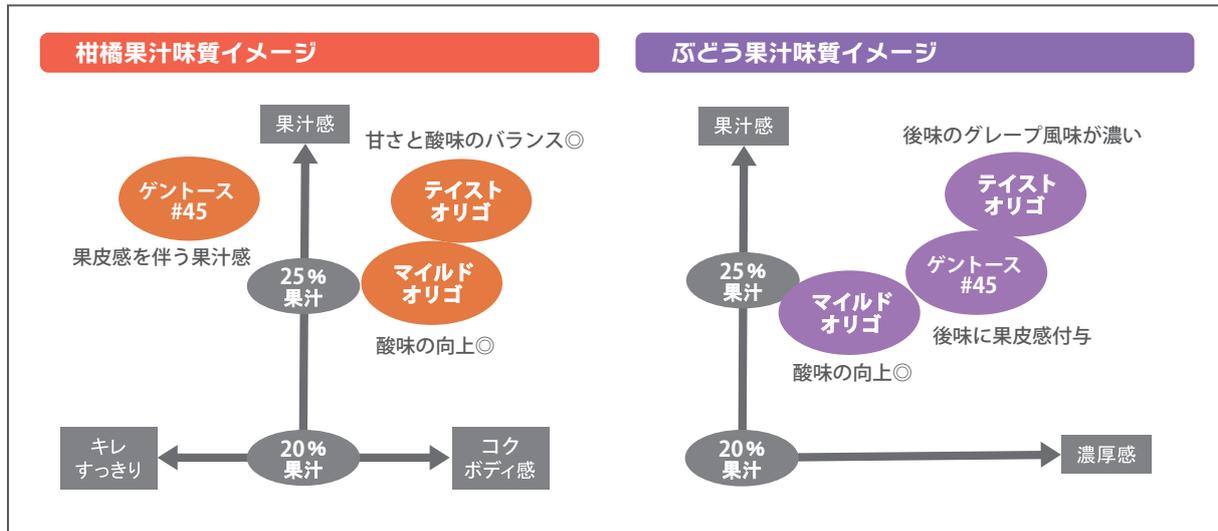
商品情報はコチラ!



解決策

弊社オリゴ糖シラップをご使用いただくと・・・

- 果汁の一部を代替し、コストダウンが可能。
- 果汁の添加量を減らすことで不足する果汁感を増強することが可能。
- 呈味のコントロールが可能。



果糖ぶどう糖液糖をベースに果汁 20% 飲料を作製し、各種オリゴ糖を 0.5% 添加。(同甘味度になるように調整) 各種オリゴ糖の推奨添加量は 0.3% ~ 2%。

