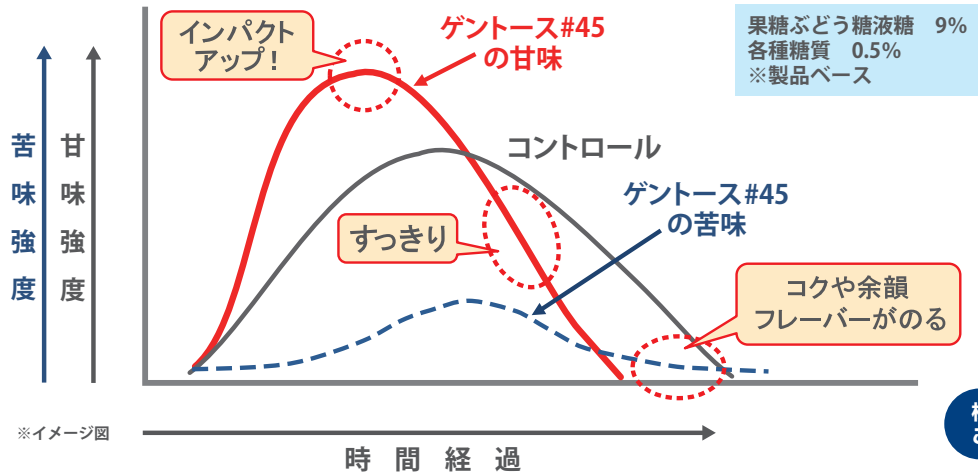


# 味の引き立て役

## 日食ゲントース® #45

### 特徴

甘味と苦味による**厚み・コク・深み**があり、  
後味の甘味が**すっきり**した味質です。



果糖ぶどう糖液糖の水溶液（コントロール：黒線）にさらにゲントース#45を0.5%添加しています。その他のベースにおいても類似した傾向があります。

様々な食品にご利用できます。

#### 減塩食品の味の鮮明化



野菜特有の生臭さの  
マスキング



深み・コク高級感



甘味のキレ向上



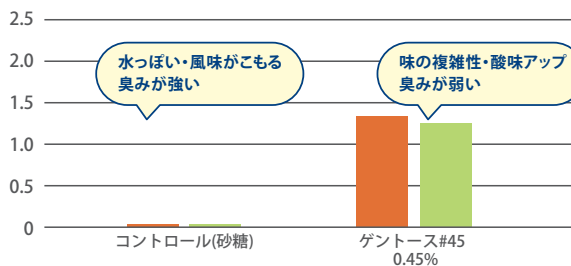
刺激・スパイス感  
アルコール感向上



#### 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

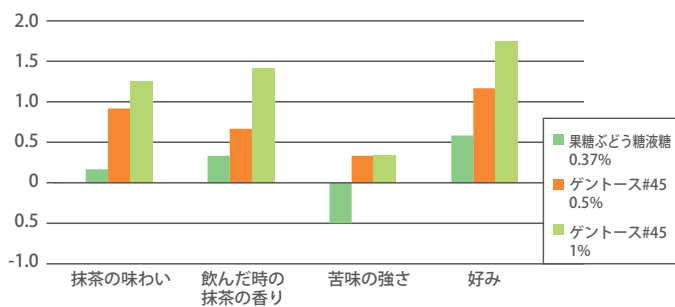
■ トマト感 ■ フレッシュ感



#### 抹茶ラテで使用 (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

苦味により深みを付与することで、  
抹茶の味わいや香りを立たせます



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!

