

フィットファイバー® #80

用途例



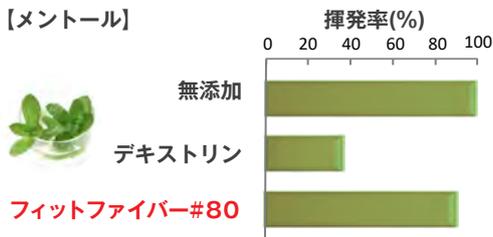
食品中の香り・風味

フィットファイバーは自然な味質を有しています

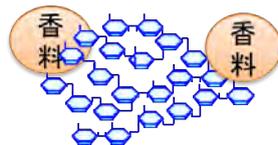
◆ 食品の味質や風味への影響が小さいです

◆ 食品の香りのマスキングが起こりにくいです

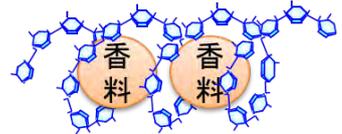
【メントール】



フィットファイバー#80
溶液中：多分岐構造
香りや風味を閉じ込めにくい



デキストリン
溶液中：直鎖のラセン構造
香りや風味を閉じ込める



乳化安定効果

油脂粒子を長時間均一状態で保持します。
口溶けの良さ、なめらかさを向上します。

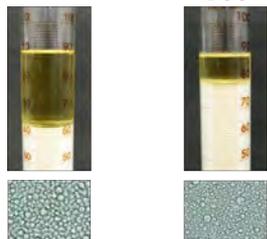
【配合・条件】

試験素材 20%
コーン油 40%
水 40%
pH 6.65 に調整

乳化後96時間静置
(右写真)▶

乳化直後油脂粒子
(右頭顕鏡写真)▶

デキストリン フィットファイバー
#80

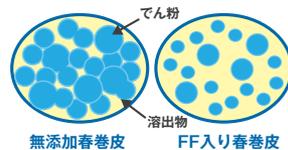


サクミ食感/歯切れ向上

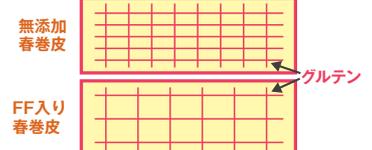
軽く歯切れのよい食感を付与します。

推測メカニズム：でん粉の糊化抑制による繋がり阻害&
グルテンネットワーク形成阻害

イメージ図



イメージ図



でん粉が膨らまず、溶出物が少ないほど、
フライ後の食感は軽く歯切れが良くなる

グルテンネットワークが疎であるほど、
フライ後の食感は軽く歯切れが良くなる



日本食品化工株式会社

商品情報はコチラ!



特設サイト開設中!

