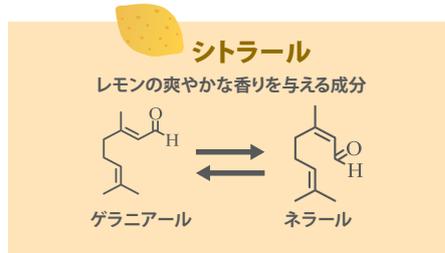


劣化臭低減

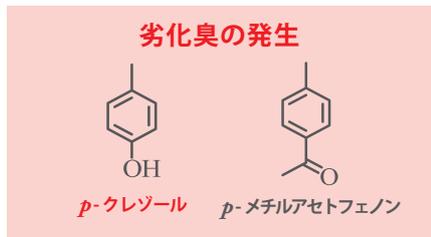
日食マイルドオリゴ

シトラール含有水溶液における劣化臭低減効果

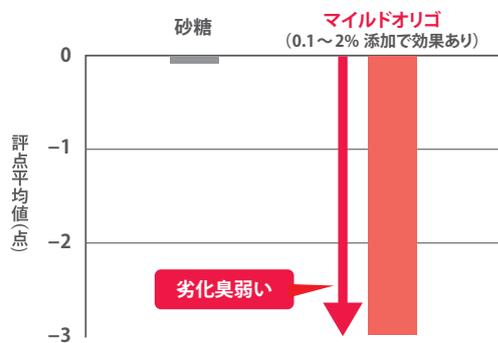
マイルドオリゴを添加することで柑橘由来の劣化臭を低減させる。
p-クレゾールの生成を抑えることが可能。



酸・熱



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。



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

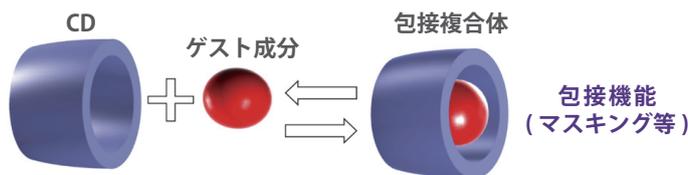
商品情報はコチラ!



日食セルデックス®SL-20/B-100 特徴

セルデックスはバケツのような円筒形をした環状オリゴ糖（シクロデキストリン）です。

(イメージ図)



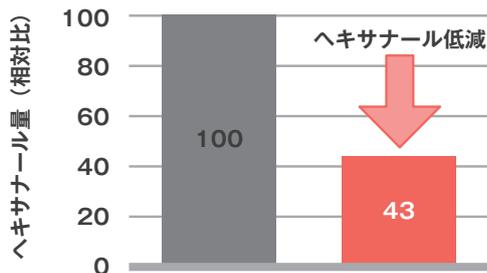
環内に他の分子を取り込む「包接」という能力を有しています。
その特徴を利用して、食品素材や高甘味度甘味料に起因するエグ味を抑制することができます。

使用用途

- においのマスキング
- 難溶化成分の可溶化
- エグ味・苦味のマスキング
- 酸化・熱等による変性防止
- 乳化性の改善

不快臭（ヘキサナール）のマスキング

セルデックスSL-20（環状オリゴ糖）を添加することで油脂酸化臭を低減させる。
油脂酸化臭（ヘキサナール）をマスキングすることが可能。



【ヘキサナールとは…】

豆臭・草臭を持つ、代表的な油脂酸化臭の一因。

1. ヘキサナール水溶液に糖化製品を添加
2. ヘッドスペースGC分析法にて測定
3. 対照区の果糖ぶどう糖液糖でのヘキサナール量を100とし相対比較

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!

