

食物繊維素材による味質向上

フィットファイバー#80

製品名	フィットファイバー®#80	フィットファイバー®#80P
外観	淡黄色のシラップ 	微黄色の粉末 
固形分	72%以上	93%以上
食物繊維 (酵素-HPLC法)	75%以上 (無水物換算)	
熱量	1 kcal (固形分 1gあたり)	
甘味度	砂糖の約10分の1	
表示例	食物繊維, 水溶性食物繊維, 食物繊維 (難消化性グルカン)	

野菜ジュースへの利用



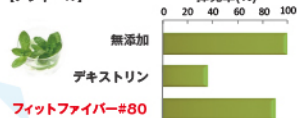
- 野菜ジュースの厚み、野菜・果実感が向上
- 足りない食物繊維を補う

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

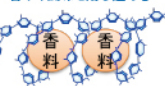
【メントール】



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



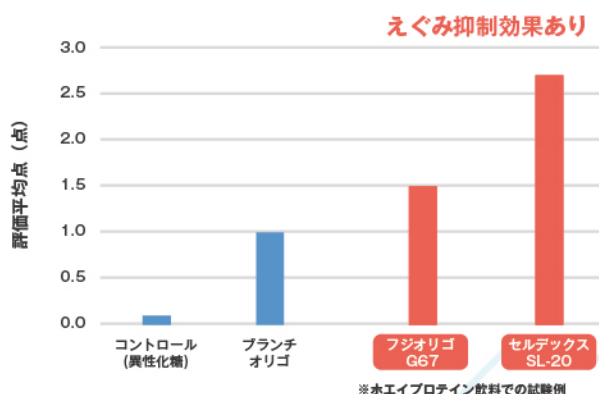
デキストリン
溶液中：直鎖のラセン構造
香りや風味を閉じ込める



プロテイン/ミネラル素材の飲みやすさ向上

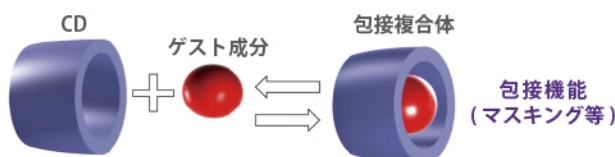
セルデックスSL-20

- ホエイプロテイン
⇒えぐみの低減、けもの臭抑制
- 大豆プロテイン
⇒大豆由来のえぐみ、青臭さマスキング
- ミネラル (鉄味)の味質改善



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えぐみ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
- 難水溶性成分の可溶化
- えぐみ・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



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！



当該資料に記載の作り方や配合は、弊社開発部門の試作方法です。貴社での実施の際は、貴社設備に合わせて確認をお願いいたします。当該資料は試験例であり、弊社製品の品質を保証するものではありません。保証内容や食品への表示例につきましては、別途弊社営業担当にお問合せください。
当該資料に記載の内容は、弊社製品の日本国内での使用を前提としており、海外での使用は想定していません。当該資料は、弊社製品の利用による第三者の産業財産権侵害の可能性が無いことを保証するものではありません。当該資料に記載内容の転載等はご遠慮ください。