

原料代替

こんなことで困っていませんか？

- 原料の高騰
- 不作等で原料が手に入りにくい
- 味質を損なわず配合量を調整したい
- 特定の原料を使わずに味を再現したい

コーヒー



カカオ



抹茶



果汁



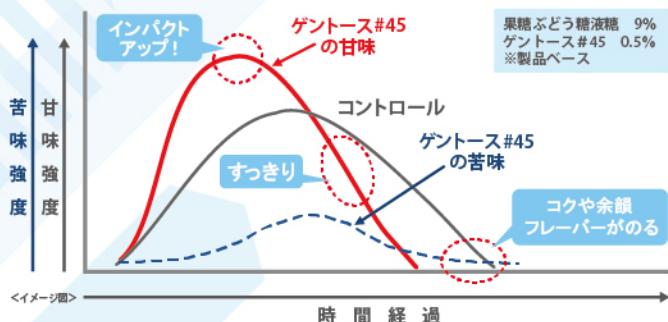
解決策

- 原料の一部を代替し、コストダウン、風味を維持することが可能。
- 呈味のコントロールが可能。

日食гентース® #45

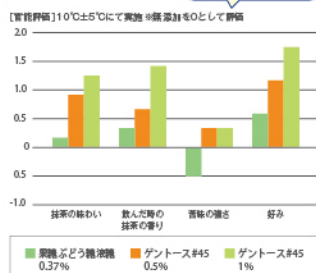
特徴

- ・ ゲンチオオリゴ糖含有シラップ。
- ・ 甘味と苦みによる厚み・コク・深みがあり、後味の甘味がすっきりした味質。
- ・ 苦みの付与、味の後切れ向上。

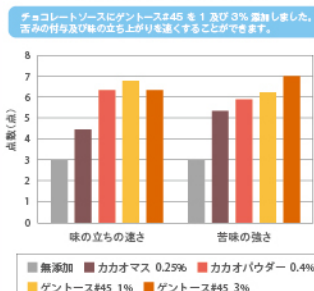


果糖ぶどう糖液糖の水溶液（コントロール：黒線）にさらにゲンチース#45を0.5%添加しています。その他のベースにおいても類似した傾向があります。

抹茶ラテに使用（0.8～1.0%配合）



利用例：チョコレートソース



日食テイストオリゴ

特徴

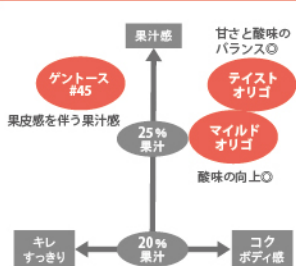
- ・ ニゲロオリゴ糖含有シラップ。
- ・ 甘味の立ち上がりゆるやかでまろやかな甘さ。
- ・ 果汁感増強、コク付与が可能。

日食マイルドオリゴ

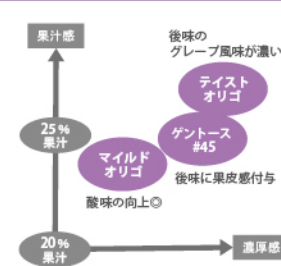
特徴

- ・ 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、果汁感増強が可能。

柑橘果汁味質イメージ



ぶどう果汁味質イメージ



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。