

糖による品質安定

フジオリゴ#360で解決できます

味質良好

…低甘味で自然で良質な甘味です
(推奨添加量：10～20%)



澱粉の老化抑制

…保存による食感変化をおさえます
(推奨添加量：2～20%)



結晶析出抑制

…結晶性がなく高濃度での使用が可能です
(推奨添加量：10～30%)

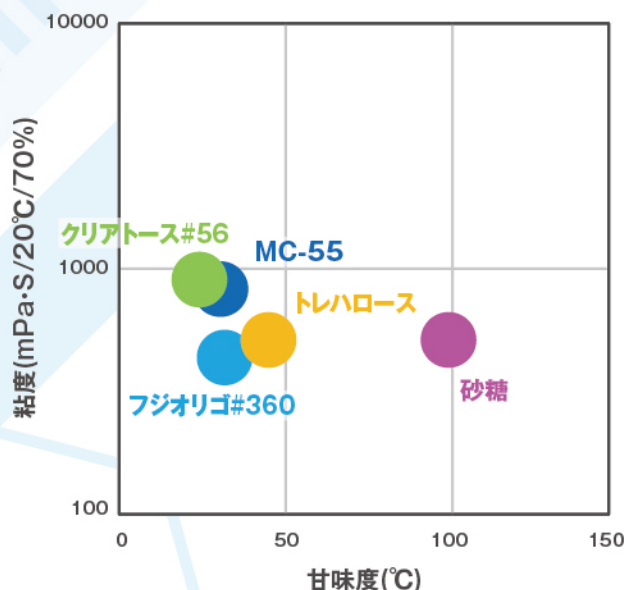


保湿性

…しっとり感を維持します
(推奨添加量：2～20%)

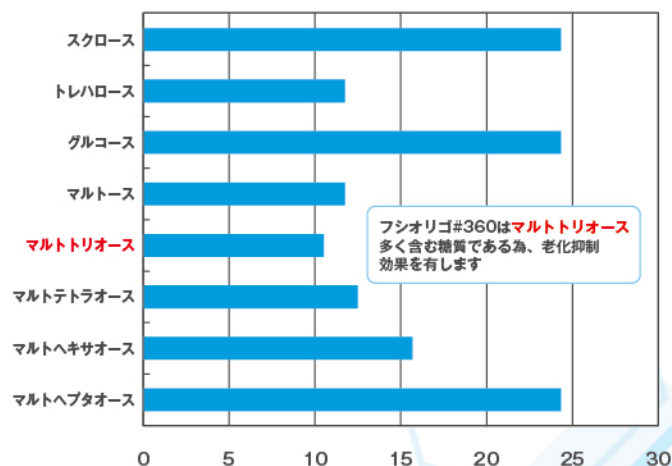


甘味度&粘度



相対老化率(%)

糖質無添加時の澱粉老化率を100%とした場合
各種糖質を添加した時の老化率



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。