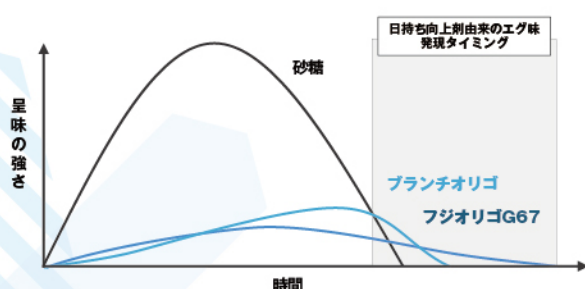


日持ち向上剤による酸味・酸臭のマスキング

製品の概要

製品名	ブランチオリゴ	フジオリゴG67	セルデックスSL-20
表示例	水あめ 又は イソマルトオリゴ糖含有シラップ	水あめ 又は マルトオリゴ糖	水あめ(食品表示) と 環状オリゴ糖(食品添加物表示)
マスキング メカニズム	長鎖オリゴ糖の緩い包接機能		環状オリゴ糖の包接機能
	甘味発現のタイミング	—	
マスキング例	酢酸Na系		

甘味の発現

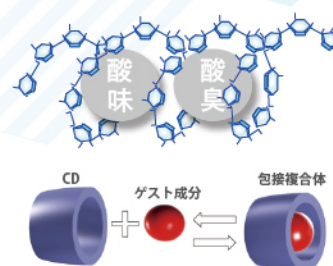


包接機能

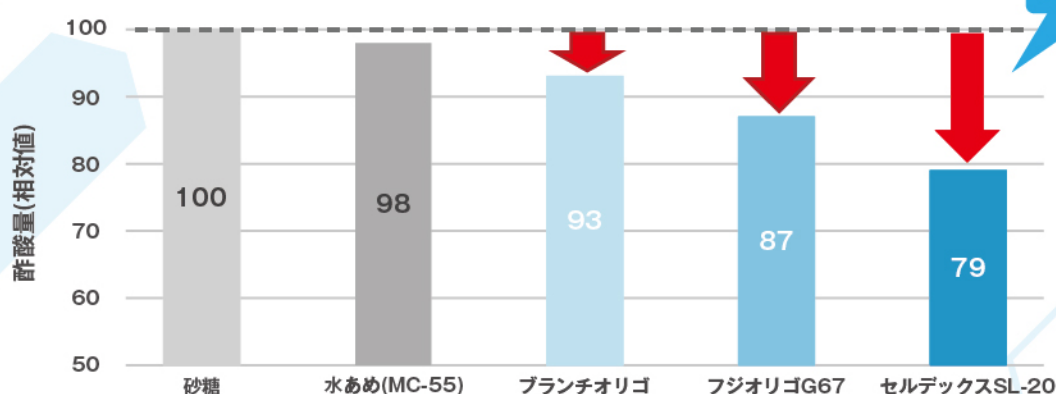
〈イメージ図〉

長鎖オリゴ糖

環状オリゴ糖



オリゴ糖による酢酸臭の低減



約750 mg/100mlの酢酸水溶液に各種糖化製品を30% (w/w) 入れて、ヘッドスペースGC分析法にて酢酸を測定 (対照は砂糖を使用)。※対照の酢酸量を100として相対比較。



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。