

「おいしさ」を素材から。

▶ ゲントース #45

グルコオリゴ糖を主成分とするシラップです。無色透明な性状が特徴。様々な食品に使用する事ができます。

【メニュー例】



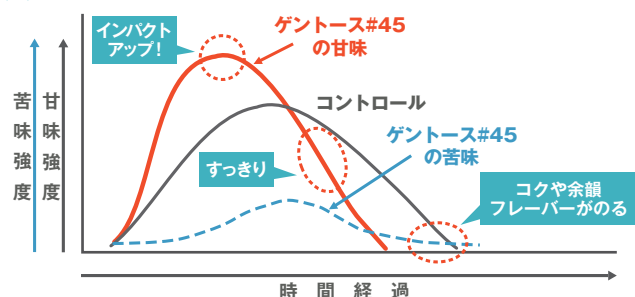
苦みを付与し少量で効果を発揮

- ・素材の力価を上げたいが、ベースの風味は変えたくない
- ・味を複雑にしたいが、あまり原料数を増やしたくない
- ・ケアフードの開発・レシピ設計をしているが、後味を改善したい
- ・風味のメリハリを強化したい

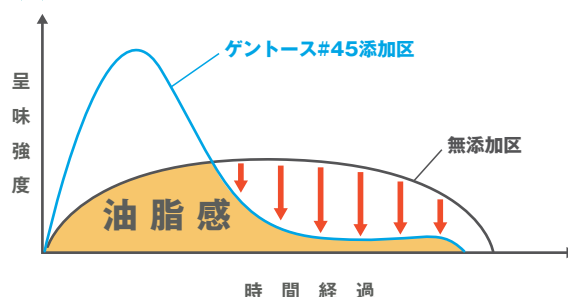
原料の一部を代替し、コストダウン、風味を維持することが可能

- ・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

▶ 呈味イメージ



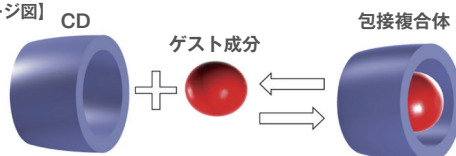
▶ 栄養補助飲料・食品の後味改善



▶ セルデックス SL-20

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。

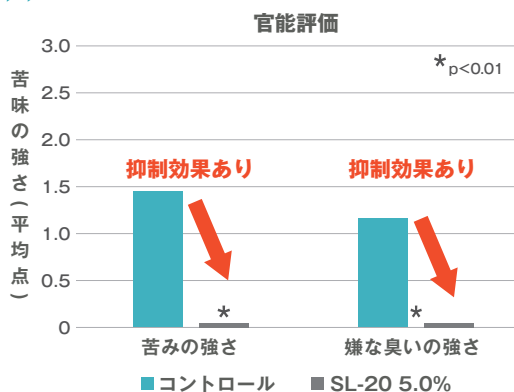
【イメージ図】



使用用途

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

▶ ウコン抽出物の苦味比較



ご使用例

苦み抑制

例：青汁



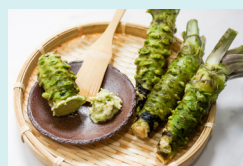
臭み抑制

例：ハンバーグ



辛味成分の安定化

例：ワサビ



日本食品化工株式会社

特設サイト開設中/

