

「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】



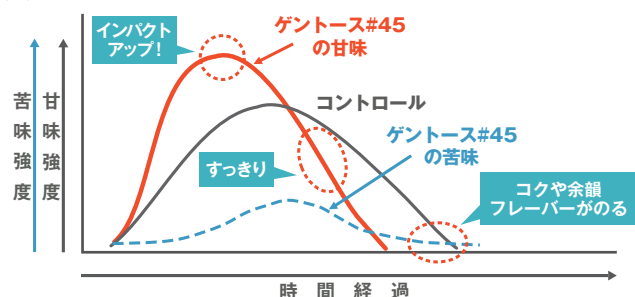
苦みを付与し少量で効果を発揮

- ・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

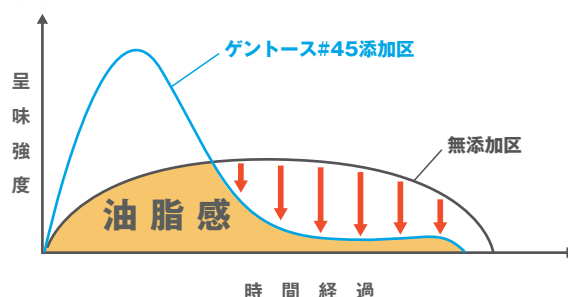
原料の一部を代替し、コストダウン、風味を維持することが可能

- ・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



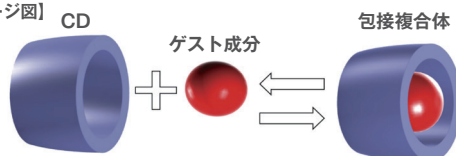
▶ 栄養補助飲料・食品の後味改善



▶ 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。

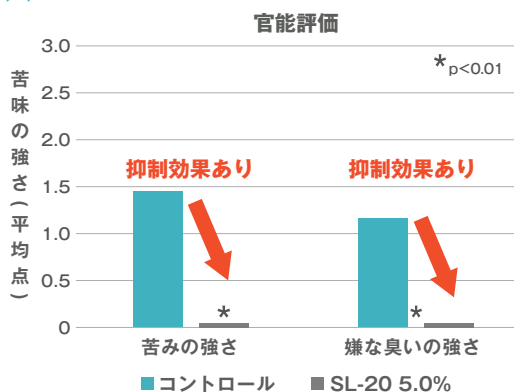
【イメージ図】



使用用途

- ・においのマスキング
- ・酸化する成分の可溶性
- ・エグ味・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

▶ 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/



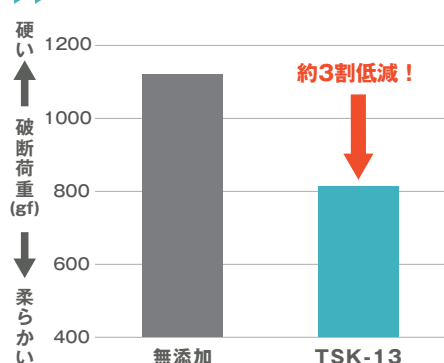
「食べやすさ」を素材から。

咀嚼・嚥下に配慮した柔らか食に「日食 TSK-13」

特徴

- ・高濃度でも非常に**低粘度**で**老化耐性**に優れた加工でん粉
- ・柔らかく、歯切れの良い、クチャつきの少ない食感を付与
- ・加熱後や保存後に硬くなりやすい畜肉加工品の**柔らかさを維持**

鶏肉団子の硬さ測定



※鶏肉団子に5%配合

【ご利用例】



介護食や配食にも

噛みやすく
口の中でまとまりやすく
飲み込みやすく

冷凍宅食にも

冷凍・再加熱後も硬くならない

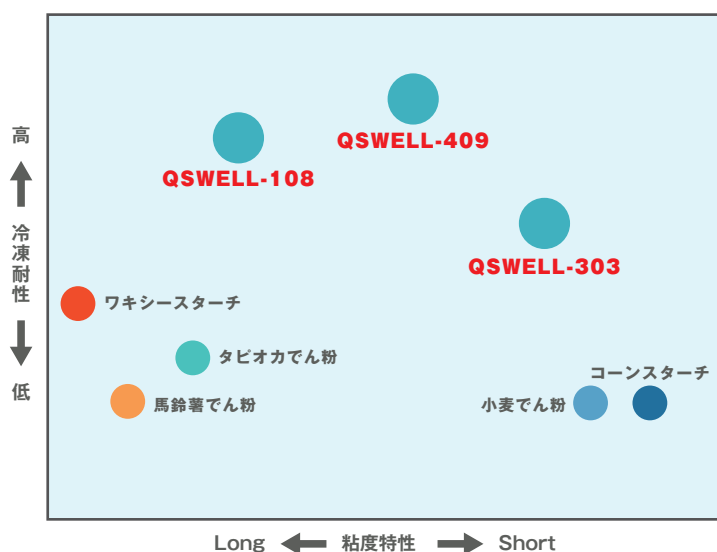
保形性・増粘用に α 化でん粉「日食 QSWELL」シリーズ

特徴

- ・冷水可溶で、非加熱条件でも粘度を発現
- ・加熱前の生地や液体に**粘度を付与し、保形性を向上**
- ・3つのラインアップで物性・おいしさにバリエーションを(QSWELL-108、QSWELL-303、QSWELL-409)
- ・国内外で供給可能

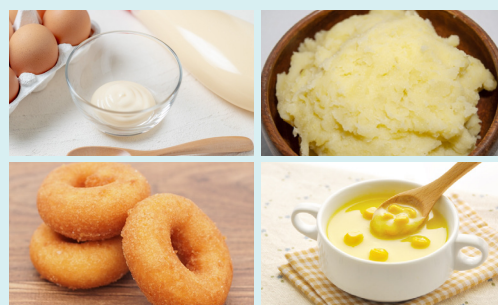
※QSWELL-108と-303は開発品です

糊物性マトリックス



ご利用例

- ・フィリングの保形性・老化耐性向上に
- ・ベーカリーの生地保形性向上や食感コントロールに(さっくり↔もちもち)
- ・液体調味料、スープのとろみ付けに



日本食品化工株式会社

特設サイト開設中/

