

主な当社糖化製品例

●マルトオリゴ糖

○低甘味でコク・ボディ設計、ツヤ出し ○タンパク質の変性抑制(卵、肉、かまぼこ等)
○米飯の老化抑制(おいしさ向上)

製品名	主成分糖(○:ぶどう糖)	糖組成分析例	甘味度	表示例
フジオリゴ#360	三糖(G3) 		33	「マルトオリゴ糖」 など
フジオリゴ#450	四糖(G4) 		22	
フジオリゴG67	六糖(G6)+七糖(G7) 		18	
クリアトース#56	五糖(G5)+六糖(G6) 		25	

■果糖 ■ぶどう糖(G1) ■G2 ■G3 ■G4 ■G5 ■G6 ■G7 ■≥G8

●イソマルトオリゴ糖

○酸味やえぐみのマスキング、穀物臭の低減 ○植物性ミルクなどのコク・厚みの向上

製品名	主成分糖(○:ぶどう糖)	糖組成分析例	甘味度	表示例
バイオトース#50	非発酵性糖 		50	「イソマルトオリゴ糖 含有シラップ」など
パノリッチ	パノース 		40	
マイルドオリゴ	長鎖分岐オリゴ糖 		25	
ブランチオリゴ			23	

■果糖 ■ぶどう糖(G1) ■G2 ■G3 ■G4 ■G5 ■G6 ■G7 ■≥G8

●水溶性食物繊維

○国内製造の水溶性食物繊維 ○糖質オフ・カロリーオフ設計、機能性付与

製品名	固形分(製品形態)	食物繊維含量	写真	甘味度	表示例
フィットファイバー#80	72%以上(液状)	75%以上 (無水物換算)		10	「水溶性食物繊維」 など
フィットファイバー#80P	93%以上(粉末品)				
フィットファイバー#80H	70%以上(液状)				

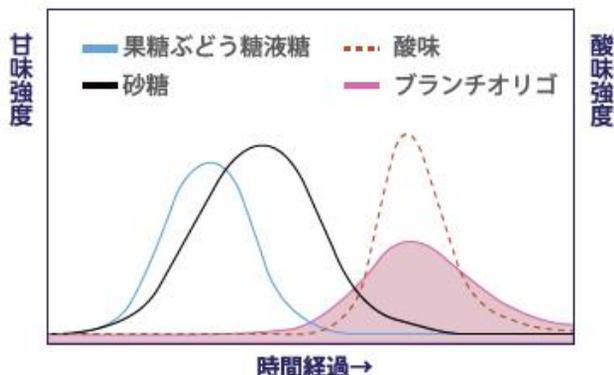
当該資料は試験例であり、弊社製品の品質を保証するものではありません。

マスキングによる味質改善

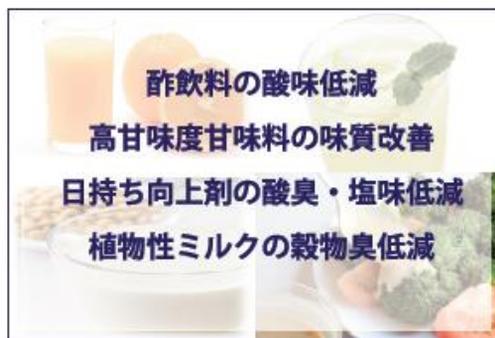
●日食ブランチオリゴ®

ブランチオリゴの甘味は後ろに立つ為、酸味を感じる時間帯と一致し、甘味と酸味を同時に感じることで酸味が低減します。

甘味と酸味の発現イメージ

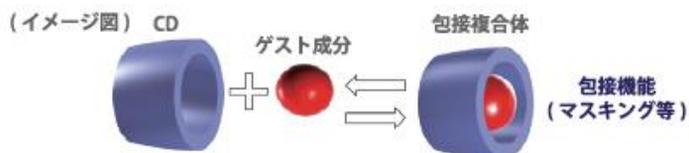


用途例・機能



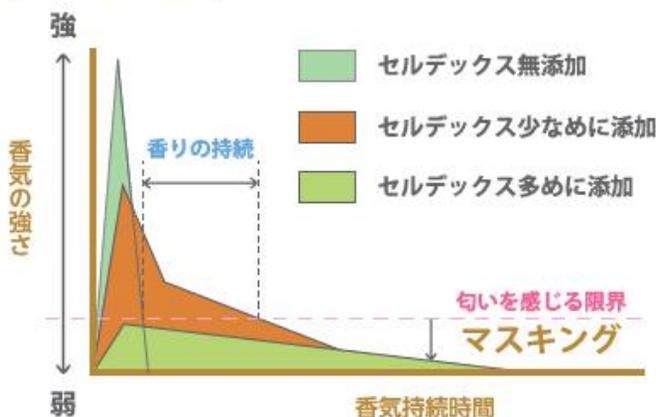
●日食セルデックス® SL-20/B-100

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。

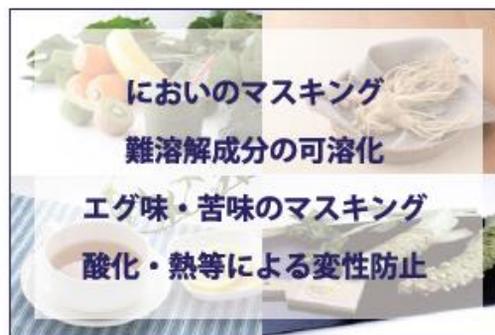


環内に他の分子を取り込む「包接」という能力を有しています。その特徴を利用して、食品素材や高甘味度甘味料に起因するエグ味を抑制することができます。

マスキング効果



機能



苦味のある糖の利用例

●日食гентース® #45

ぶどう糖と、ぶどう糖からなるグルコオリゴ糖が主成分です。
甘味度は約 40%(固形分換算)で、苦みのあるオリゴ糖です。

様々な食品に
ご利用できます。

ビター感向上



抹茶感向上



果汁感増強



甘味のキレ向上



刺激・スパイス感
アルコール感向上



減塩食品の味の鮮明化



深み・コク高級感



野菜特有の生臭さの
マスキング



キャラメル感向上

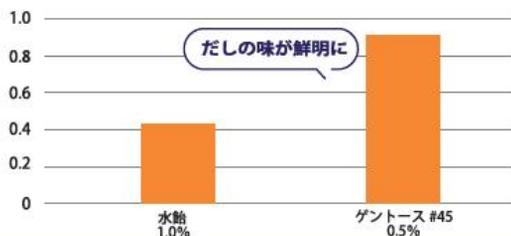


チョコ感向上



昆布だし(だしの素 0.66% 配合)に使用(0.5% 配合)

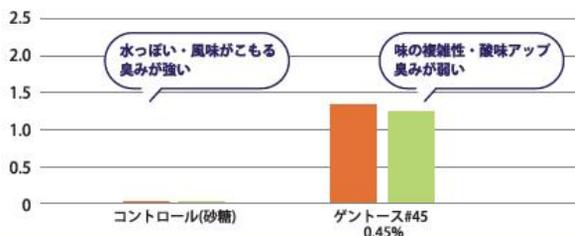
[官能評価] 常温にて実施 ※無添加を0としてだしの鮮明さを評価



レトルトトマトソースに使用(0.45% 配合)

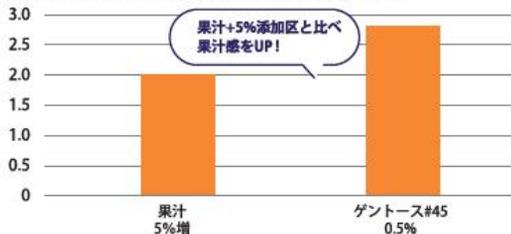
[官能評価] 50℃±5℃にて実施

■ トマト感 ■ フレッシュ感



オレンジ飲料(果汁20% 配合)に使用(0.5% 配合)

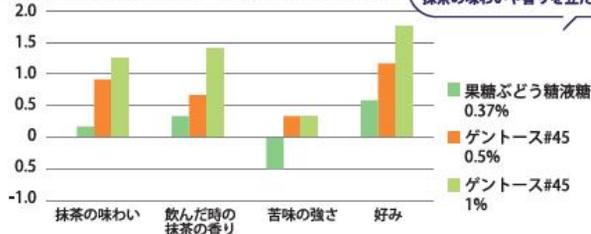
[官能評価] 常温にて実施 ※無添加を0として果汁感を評価



抹茶ラテに使用(0.5~1.0% 配合)

[官能評価] 10℃±5℃にて実施 ※無添加を0として評価

苦味により深みを付与することで、
抹茶の味わいや香りを立たせます



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。