

N3. 気泡剤

特許第5648112号 気泡剤、糖焙焼物およびその用途

■ 発明の効果・特徴

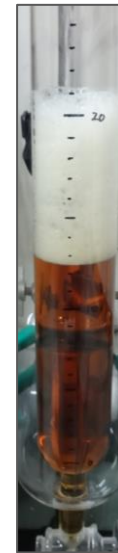
簡便かつ、安価な手段により、飲食品、特に飲料の気泡安定性および起泡性を向上できる。

原料が糖質であり、タンパク質を含まないことから、他のタンパク質由来気泡剤と比較してアレルギーにならないという点で非常に安全性の高い素材。

■ 活用例 ビール系飲料、その他飲料

■ 技術内容

高果糖液糖 $\xrightarrow{\text{加熱培焼}}$ 気泡剤



気泡効果