



## Technical Information

天然系甘味料(ステビア)

# ステビアフィンシリーズ・SKスイートシリーズ

## ～ キムチの素への利用 ～

天然甘味料のステビアには**食材の苦味、刺激味等をマスキング、まろやかにする効果**があります。  
このステビアをキムチの素に使用すると、**塩味、酸味をとり、まろやかな味に仕上げることが**できます。

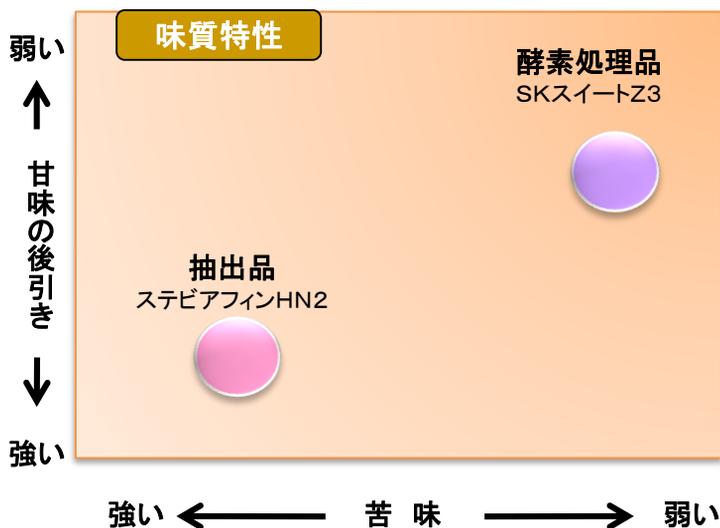


### ○配合例

原材料名	①	②	③
	%	%	%
りんご果汁	30.00	30.00	30.00
にんにく	15.00	15.00	15.00
水あめ	20.00	-	-
SKスイートZ3	-	0.09	-
ステビアフィンHN2	-	-	0.06
魚醤	15.00	15.00	15.00
食塩	4.60	4.60	4.60
豆板醤	4.00	4.00	4.00
醸造酢	1.20	1.20	1.20
唐辛子粉末	0.60	0.60	0.60
水	9.40	29.31	29.34
パプリカ色素製剤	0.20	0.20	0.20

カロリー(100gあたり)	87.2kcal	53.4kcal	53.3kcal
---------------	----------	----------	----------

### ○味質特性



処方②: しっかりとした甘味で塩味と酸味をマスキングしている。まったりとした甘味質。

処方③: 後切れの良好な甘味。②と比較し切れがよい甘味質。

### ステビアフィンシリーズ・SKスイートシリーズの使用効果

- \* 塩味、酸味を抑え、まろやかな味に仕上げることが可能!
- \* 水あめ代替によるカロリー低減、コストダウンが可能!

お問い合わせは

日本製紙株式会社 ケミカル営業本部

ケミカル営業二部

〒101-0062 東京都千代田区神田駿河台4-6

Tel: 03-6665-5950

Fax: 03-6665-0360

ケミカル・新素材関西営業部

〒541-0042 大阪府大阪市中央区本町3-5-7

Tel: 06-6262-3800

Fax: 06-6262-3900