



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 ～ レトルカレー カロリー低減 ～

カレーにおいて、カロリー低減を目的として油脂分を減らすと、コク味が損なわれる傾向があります。

ステビアを使用する事により、**香辛料のスパイス感を損なわずにコク味を付与することが可能となります。**また、糖類と組み合わせることにより、「砂糖不使用」のレトルカレー作製が可能です。



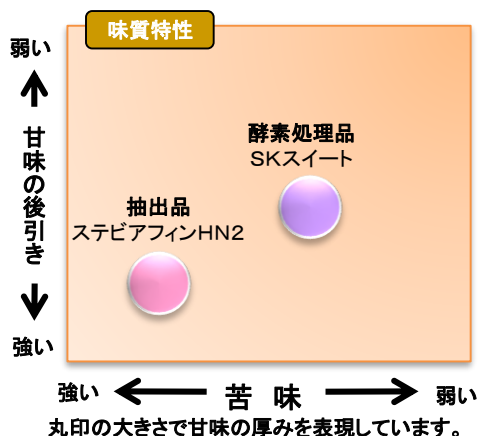
○配合例

原料名	blank	①	②	③	④
ソテーオニオン(ノンオイル)	16.00%	16.00%	16.00%	16.00%	16.00%
ビーフエキス	2.50%	2.50%	2.50%	2.50%	2.50%
ポークエキス	1.50%	1.50%	1.50%	1.50%	1.50%
ローストオニオンエキス	1.00%	1.00%	1.00%	1.00%	1.00%
チキンコンソメ	1.00%	1.00%	1.00%	1.00%	1.00%
カレー粉	0.80%	0.80%	0.80%	0.80%	0.80%
酵母エキス	0.50%	0.50%	0.50%	0.50%	0.50%
カラメル色素	0.10%	0.10%	0.10%	0.10%	0.10%
水	53.80%	53.79%	55.48%	53.79%	55.48%
上白糖	3.00%	-	-	-	-
水あめ	-	3.00%	-	3.00%	-
ブドウ糖	-	-	1.30%	-	1.30%
SKスイート	-	0.02%	0.02%	-	-
ステビアフィンHN2	-	-	-	0.01%	0.01%
小麦粉	3.00%	3.00%	3.00%	3.00%	3.00%
加工でん粉	1.80%	1.80%	1.80%	1.80%	1.80%
水	15.00%	15.00%	15.00%	15.00%	15.00%

カロリー(1食あたり)	97.3kcal	93.5kcal	86.4kcal	93.5kcal	86.3kcal
-------------	----------	----------	----------	----------	----------

●カロリーの1食あたりは、総重量150gとし、カレー138.5g、牛肉1.5g、人参、じゃがいも5.0gで計算した場合です。

○味質特性



丸印の大きさが甘味の厚みを表現しています。

- * SKスイート配合(処方①、②)
⇒すっきりとした甘味、及びコク味付与。
- * ステビアフィンHN2(処方③、④)
⇒まろやかな甘味、及びコク味付与。
カレー全体の甘味バランス良

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

- * カロリーを低減したカレーにおいて、コク味、及びバランスの良いカレー作製が可能。
- * 「砂糖不使用」のカレー作製が可能。

※:ここでは五訂増補日本食品標準成分表 カレー(ビーフ、レトルパウチ)と比較した場合としています。

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