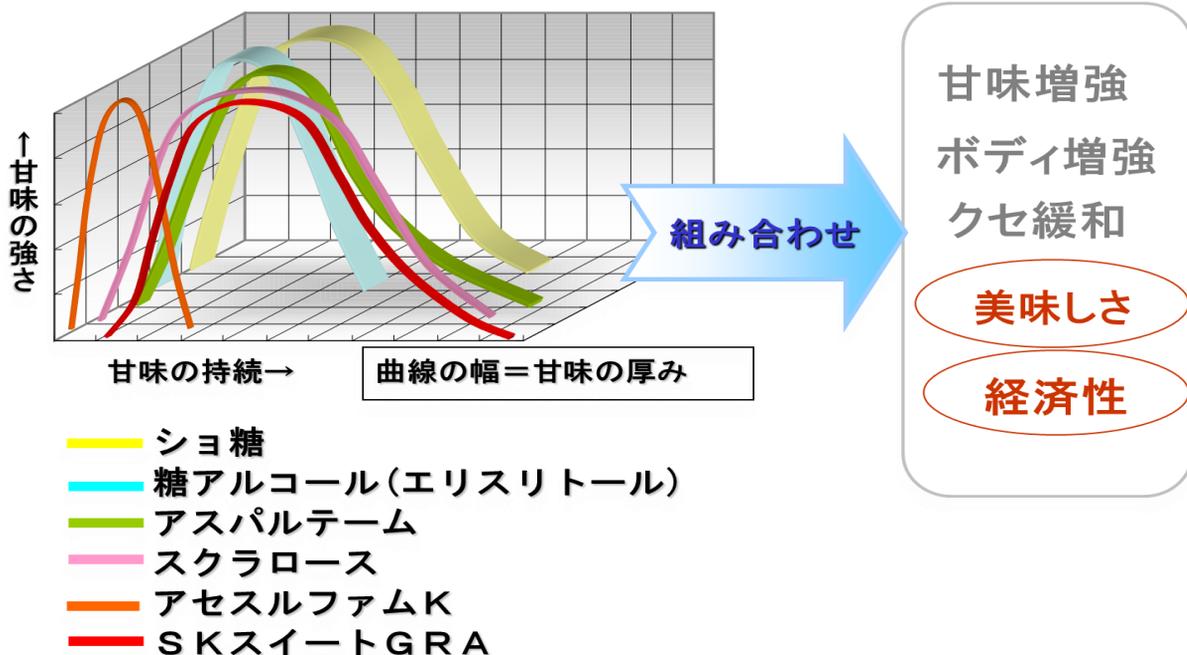




併用による甘味の組み立て



高甘味度甘味料との併用効果

酵素処理ステビア

スクラロース

厚み・まろやかさ

乳性飲料
清涼飲料水
(コクのあるフレーバー)
ピーチ、グレープなど

酵素処理ステビア

アセスルファムK

軽さ・キレの良さ

スポーツドリンク、ニアウォーター
などの清涼飲料水
砂糖換算Brixの高い飲料
(スッキリしたフレーバー)
レモン、グレープフルーツなど

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

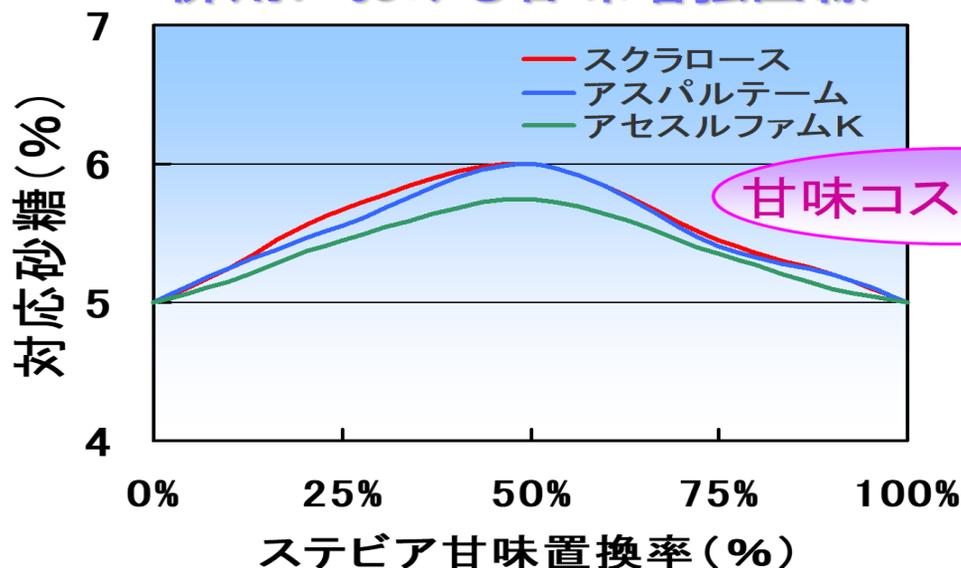
ケミカル関西営業部

〒541-0042 大阪府大阪市中央区本町3-5-7 Tel:06-6262-3800 Fax:06-6262-3900



高甘味度甘味料との併用効果

併用における甘味増強曲線



ステビア甘味料(まとめ)

天然系の高甘味度甘味料

優れた加工適正

優れたマスキング効果

多彩な銘柄展開

甘味コストの低減

味のバリエーションが広がる

スツキリ

FZ

Z3

GRA

まろやか

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