



Technical Information

酵素処理ステビア、酵母エキス ～アミノ酸（BCAA）へのマスキング効果～

酵素処理ステビアと酵母エキス併用の添加効果

§.酵素処理ステビアは砂糖と比較しアミノ酸特有の臭気、呈味に対し効果的なマスキングをします！

§.酵母エキスを併用する事で酵素処理ステビア単体の添加よりもさらに効果的にマスキングをします！

アミノ酸に対する酵素処理ステビアと酵母エキス併用のマスキング効果について評価致しました。

○評価結果

表1 アミノ酸(BCAA)に酵素処理ステビアと酵母エキス併用添加の効果

	ブランク①	ブランク② (酵素処理ステビアのみ)	ブランク③ (植物系マスキング剤)	検討処方①
配合	砂糖 (8%) 植物系マスキング剤 (0.03%)	SK-GRA (0.05%)	SK-GRA (0.05%) 植物系マスキング剤 (0.03%)	SK-GRA (0.05%) 酵母エキスHi-KC(T) (0.03%)
BCAA ※1)	△	○	○	◎

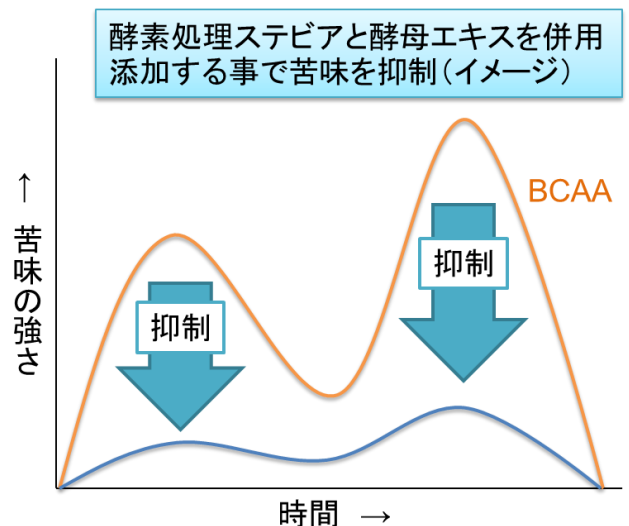
※1) BCAA…ロイシン (2) : バリン (1) : イソロイシン (1) の比率で混ぜ4gを400mlの水に溶かし調整。
苦み、エグ味が強い。

○評価方法

- ① アミノ酸（BCAA）に各濃度の砂糖および酵素処理ステビア、酵母エキス、植物系マスキング剤を添加し、評価サンプルを調整した。
- ② パネラーにアミノ酸（BCAA） 特有の臭気、呈味の減退、あるいは増強の指標で評価した。
- ③ パネラーの評価より相性の相対評価とした。

○評価

◎：かなり効果あり ○：効果あり
△：やや効果あり ×：効果なし



お問い合わせ

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 : 03-6665-5900

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



Technical Information

○ステビアについて

酵素処理ステビア

- 〔特徴〕 抽出物の甘味成分に酵素作用でグルコースを付加し、更にその数をコントロールした高甘味度甘味料
- 〔味質〕 抽出物が持つ苦味エグ味が解消され、砂糖に近い甘味質を有する
- 〔推奨銘柄〕 SKスイートGRA

○酵母エキスについて

SK酵母エキスHi-KC(T)

- 〔特徴〕 培養したトルラ酵母からエキスを抽出して乾燥したもの。
- 〔味質〕 通常はアミノ酸、核酸分解物等の旨味成分を有しており天然系調味料として使用されるが、Hi-KC(T)はタンパク質、核酸の分解を抑えマスキング効果が期待されるペプチドを多く含有した製品である。旨味は殆ど感じない。

○マスキング効果の評価

アミノ酸（BCAA）

- 〔特徴〕 運動時の筋肉でエネルギー源となる必須アミノ酸（バリン、ロイシン、イソロイシンの総称）
- 〔味質〕 苦味、エグ味が強い。

植物系マスキング剤

- 〔特徴〕 さとうきびからポリフェノールなどの有効成分を抽出した天然の食品素材。
- 〔味質〕 薄茶色の粉末。蜂蜜様の香気があり、粉末を直接食すと弱い甘味がある。
さとうきびから砂糖以外の成分を抽出したもので、甘さのない臭み消し調味料。
（使用量はごく少量のため実質的に甘さはない）

試作

〔配合〕

上記の食材と当社酵素処理ステビア（SKスイートGRA）を配合し、アミノ酸（BCAA）の水溶液を調製、官能試験を行った。

- ・SKスイートGRA：0.05%添加（糖度8.0）
- ・酵母エキスHi-KC(T)：0.03%添加（植物系マスキング剤と同程度）
- ・植物系マスキング剤：0.03%添加

〔酵素処理ステビア、酵母エキスの相性〕

- ・ブランク①：苦味、エグ味が強い。
- ・ブランク②：苦味が少し残る。
- ・ブランク③：マスキング効果が発現し、さっぱりとした味質。
- ・検討処方①：ブランク③と同等、もしくはそれ以上のマスキング効果があった。