

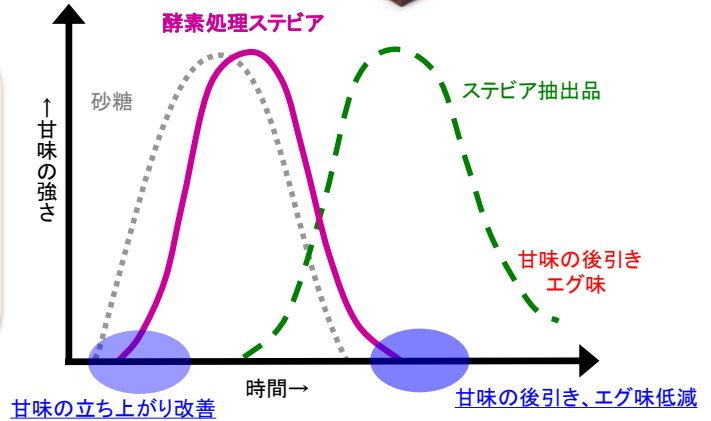


Technical Information

天然由来高甘味度甘味料 酵素処理ステビア ～チョコレートへの利用～



酵素処理ステビアは、従来のステビア抽出物甘味成分に酵素の作用でブドウ糖を付加し、更にその数をコントロールすることにより、**ステビア抽出物特有の後甘味、苦味を解消した砂糖の味質に近い甘味料**です。



○チョコレートへの配合例

生チョコレートへの配合例

材料	g
チョコレート(製菓用)※1	100.0
生クリーム	50.0

※1: 砂糖不使用(マルチオール配合)

	甘味処方(g)			
	処方1	処方2	処方3	処方4
砂糖	2.000	—	—	—
高レバウディオサイトA	—	0.007	—	—
SKスイートFZ	—	—	0.010	—
SKスイートGRA	—	—	—	0.010

高ポリフェノールチョコレートへの配合例

材料	g
チョコレート(市販品)※2	100.0

※2: 高ポリフェノール(2,540mg/100g)配合品

	甘味処方(g)			
	処方1	処方2	処方3	処方4
砂糖	2.000	—	—	—
高レバウディオサイトA	—	0.007	—	—
SKスイートFZ	—	—	0.010	—
SKスイートGRA	—	—	—	0.010

○味質評価結果

	生チョコレート	高ポリフェノール
砂糖	◎	○
高レバウディオサイトA	△	△
SKスイートFZ	○	○
SKスイートGRA	◎	◎

どちらの配合例においても特に**SKスイートGRA**は砂糖同等の**ボディ感のある濃厚な甘み**を発現します！
また、**カカオ、ポリフェノール由来の苦み、酸味をマスキング**し、**まるやかに仕上がります**！

酵素処理ステビアの添加効果

§. 砂糖不使用、人工甘味料不使用の処方設計の実現が可能です！

§. カロリーオフ、低糖質の商品設計実現の一助となります！

§. ステビア特有のマスキング性能により、苦み、酸味のマスキングが可能です！

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・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