



# 天然由来高甘味度甘味料 ステビア ～タンパク質のマスクングについて～

## 各種タンパク質に対するステビアの添加効果

§.人工甘味料と比較し、酵素処理ステビアはタンパク質に対し効果的なマスクング性を発現します！

§.ステビア抽出物は後半に臭気・独特の呈味を有するタンパク質には効果的です！

§.ステビア単独処方にする事で、人工甘味料を使用しない処方設計が実現可能です！

近年アスリート以外にもタンパク質の需要が拡大しており、タンパク質をこれまで以上に摂取しやすい商品開発が望まれております。各種タンパク質が持つ独特の臭気・呈味に対するステビアおよびその他の高甘味度甘味料のマスクング性について調査致しました。

### ○評価結果

表1. 各種甘味料のマスクング性評価結果

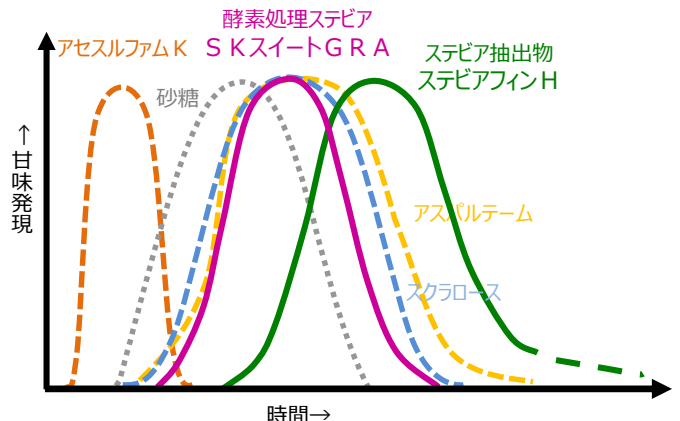
タンパク質種	タンパク質水溶液濃度 (w t %)	アセスルファムK	アスパルテム	スクラロース	酵素処理ステビア	ステビア抽出物
乳タンパク濃縮物	5.0	2	2	2	2	2
ホエイタンパク濃縮物	5.0	1	1	2	2	3
ホエイタンパク分離物	5.0	1	2	3	3	3
ホエイタンパク加水分解物	5.0	2	1	2	3	3
ソイタンパク	5.0	1	1	3	3	2
ピータンパク	5.0	1	1	3	3	2
カゼインナトリウム	2.0	1	1	3	3	2
総合評価	-	9	9	18	19	17

### ○評価方法

- ① 各種タンパク質水溶液にBrix5相当の甘味料を添加し、評価サンプルを調整した。
- ② パネラーにタンパク質由来の独特の臭気、呈味の減退、あるいは増強の指標で評価した。
- ③ 相性の良い甘味料から順次得点を付けた。
- ④ パネラーの評価を合計し相性の相対評価とした。

### ○評価

- 0点：効果なし 1点：効果少ない  
2点：効果的 3点：非常に効果的



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