



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 ～ たれの焦げ抑制・畜肉臭マスキング ～

天然甘味料のステビアをたれに使用する事により、長時間の加熱を行っても焦げを出さずに、また畜肉臭の嫌な臭いを抑えることが可能です。

○配合例(焼き鳥のたれ)

原料名	blank	①砂糖 30%代替	②砂糖 50%代替	③砂糖 30%代替	④砂糖 50%代替
濃口醤油	33.5%	33.5%	33.5%	33.5%	33.5%
みりん	13%	13%	13%	13%	13%
砂糖	17.5%	12.25%	8.75%	12.25%	8.75%
水飴	10%	10%	10%	10%	10%
穀物酢	2%	2%	2%	2%	2%
うまみ調味料	0.3%	0.3%	0.3%	0.3%	0.3%
黒こしょう	0.1%	0.1%	0.1%	0.1%	0.1%
SKスイート	-	0.04%	0.06%	-	-
ステビアフィンHN2	-	-	-	0.02%	0.04%
加工でん粉	2.6%	2.6%	2.6%	2.6%	2.6%
水	21%	26.25%	29.75%	26.25%	29.7%

○味質特性



○blankに対する各処方の評価

- 処方①: 焦げをやや抑制。若干の甘味を付与。
- 処方②: 焦げをほぼ抑制。しっかりとした甘味を付与。
- 処方③: 焦げをやや抑制。まったりとした甘味を付与。
- 処方④: 焦げをほぼ抑制。まったりとした甘味を付与。



blank

処方③

処方④

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

- * 糖質系甘味料を減らす事による、たれにおける焦げの発生を抑制!
- * 砂糖の代替で使用する事により、コストダウンが可能!
- * 高いマスキング効果で、畜肉臭の嫌な臭いを防止!

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