

神戸化成の高甘味度甘味料

アセスルファムカリウム&アスパルテーム

安心・安全
高コストパフォーマンス



●高甘味度甘味料 利用メリット

コストダウン

少量添加で甘みが付くので
商品のコストダウンが可能です。

低カロリー

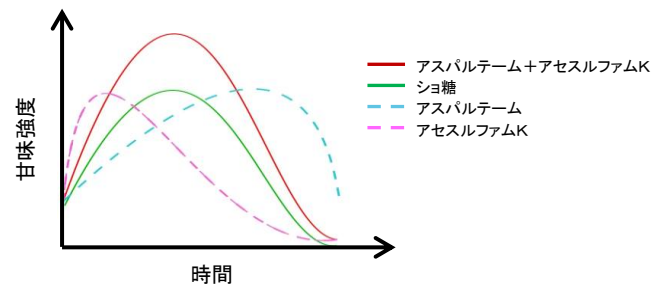
少量添加なのでカロリー低減が可能です。

健康志向

非う蝕性です。
また食後の血糖値が上昇しません。

相乗効果

アセスルファムカリウムとアスパルテームを併用する事で
ショ糖に近い甘味質を呈します。



- 製品情報 神戸化成の製品は中国で製造された製品をさらに
日本国内でふるい検品・磁力選別等による品質確認を行った**安心・安全**の商品です。

商品名	甘味度 (ショ糖比)	甘味特徴	荷姿 (1kg×10)
アセスルファムカリウムA (アセスルファムカリウム)	約200倍	甘味の発現が早く後切れの良い甘味質です	
KCスイートAS (アスパルテーム)	約200倍	ショ糖によく似てクセがなく、すっきりとした甘味質です	

●利用食品例

ゼロカロリー 飲料&ゼリー

ダイエットブーム商品に！



低糖質 菓子&パン

カロリーだけじゃない
糖質カット製品にも！



タレ・惣菜

味質改善・向上
さらにコスト減に貢献！

