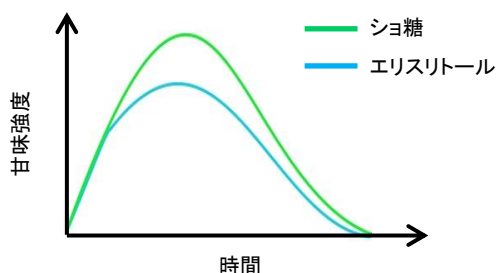


エリスリトールはメロンやブドウなどの果実や醤油、ワインなどの発酵食品などに含まれている天然の糖アルコールで、下記の様な性質があります。

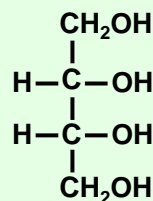
溶 解 熱	溶解時に熱を吸収する（ひんやりとした冷涼感を感じる）
安 定 性	耐酸性・吸湿性に優れる
甘 味 度	ショ糖の70～80%
甘 味 質	ショ糖の甘さに近く、あっさりとした後引きのない味質
エネルギー	0 kcal/g
製 造 法	発酵法（酵母，原料：デンプンを加水分解し得られたブドウ糖）



● エリスリトールとショ糖の甘味特性



● エリスリトール構造式



● 食品への利用メリット

- ！ 低カロリー 糖アルコールの中で唯一エネルギー値が0 kcalに設定されています。
- ！ 健康志向 微生物が栄養源に出来ない非う食性の甘味料です。また体内で代謝されないことから糖尿病・肥満症患者の食事への利用にも有効です。
- ！ 味質改善 後引きのない甘さを呈するので、後味の残りやすい高甘味度甘味料と併用し味質を改善することができます。また、苦みや渋みを抑える効果もあります。
- ！ 食 品 エリスリトールは砂糖と同様に食品素材として利用できます。

● 「カロリーゼロ」，「糖類オフ」等の強調表示について

エリスリトールのエネルギー値は厚生省の特殊栄養食品のための難消化性糖類のエネルギー評価法（平成3年衛新第71号）等により 0 kcal/gであると認められています。エリスリトールは糖類ではありませんので、糖類不使用等の表示は可能です。

● 食品への表示例

エリスリトール

● 荷姿・品質保証期限

荷 姿：25kg入り ペーパーバック
(外装：クラフト紙，内装：ポリエチレン袋)

賞味期限： 製造後3年

