

## ● 高甘味度甘味料 ご使用メリット

## コストダウン

少量添加で甘味が得られますので、商品のコストダウンが可能です。

## 低カロリー・低糖質

少量添加なので、カロリーや糖質低減のレシピデザインに利用できます。

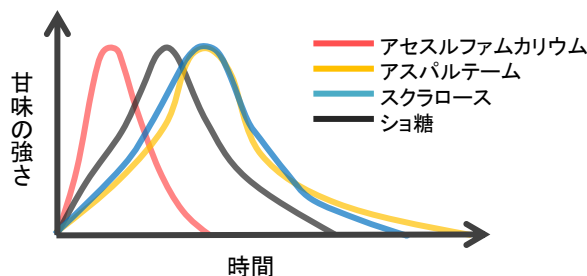
## 健康志向

非う蝕性です。  
また、食後の血糖値上昇を招きません。

## 甘味特性



各甘味料でショ糖とは異なる独特の甘味が得られます。また、アセスルファムカリウムとアスパルテームもしくはスクラロースを併用する事でショ糖に近い甘味質も得られます。



- **製品情報** 神戸化成の製品は中国で製造された甘味料を、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**の製品です。

商品名	甘味度 (ショ糖比)	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	甘みを速く感じ、後味のない甘味を持つ 熱や酵素に対し安定性が高く、水などに溶けやすい	
KCSweetAS-2 (アスパルテーム)	約200倍	苦みが少なく砂糖に似た甘味をもち、後味がすっきりしている 苦みを隠す効果や、フレーバーの風味増強効果がある	
KCSweetSU-K (スクラロース)	約600倍	砂糖に近いまろやかな甘味をもつ 熱や酸に安定性が高く、水などに溶けやすい	
KCSweetSU-K200 (スクラロース製剤)	約200倍	「KCSweetSU-K200」は弊社日本工場にてスクラロースをデキストリンで3倍散した製剤です	
KCSweetSA43 (スクラロース・アセスルファムカリウム製剤)	約180倍	スクラロースとアセスルファムカリウムをブレンドし、より砂糖に近い甘味質になるように調整した配合製剤	

## ● 使用食品例

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！

