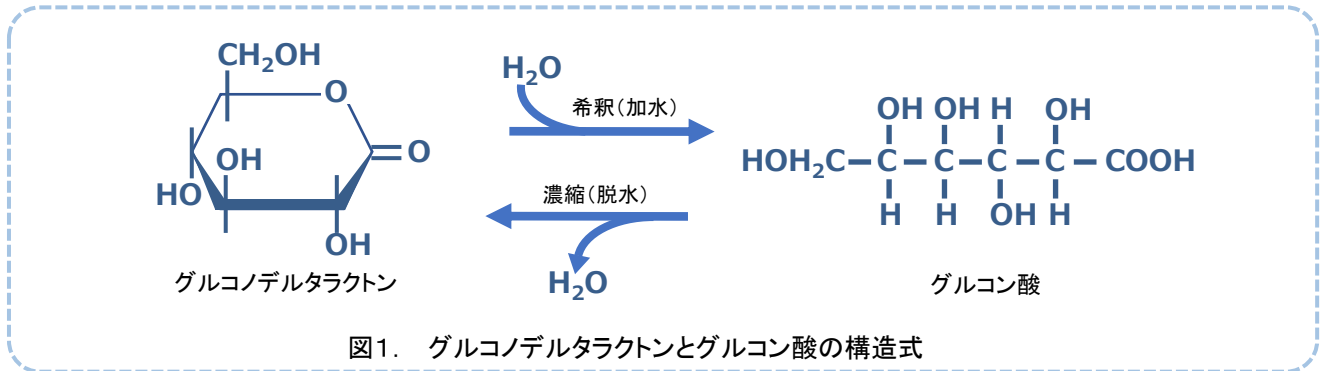


## ●グルコノデルタラクトンとは

グルコースの1位のヒドロキシル基がケトンに置き換わったラク톤の一種です。  
 グルコノデルタラクトン（GDL）は、水に溶解させるとケトン基が徐々に加水分解されグルコン酸に変化していき、最終的にはグルコノラクトンとグルコン酸との平衡溶液となります（図1）。  
 食品では主にグルコン酸の性質を利用した食品添加物として利用されています。



## ●利用メリット

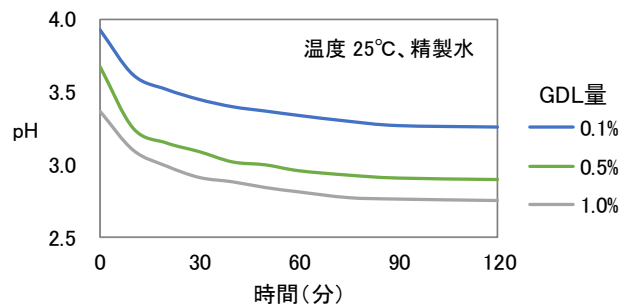
- ✓ 水に溶解させた場合GDLから徐々にグルコン酸へ変化していくため（図2）、食品中での酸による反応が緩やかになり作業性が向上し、様々な効果が見られます。
- ✓ 食品に添加した場合、ほとんど異味・異臭を感じることはありませんので、食品の味質に影響を与えることなくpHを調節することが可能になります。
- ✓ GDLは使用基準が定められていませんので、すべての食品に自由に添加することが可能です。

## ●食品への利用例

- ・豆腐、チーズ製造時の凝固剤
- ・ビスケット、パン等製造時の膨張剤の酸源
- ・酸味料、pH調整剤として畜肉・水練り製品や冷菓・飲料に利用



図2.グルコノデルタラクトン溶解時のpHの変動



## ●製品情報

製品名	グルコノデルタラクトン		K Cグルコン	
荷姿	25kg入り ペーパーバッグ (外装：クラフト袋、内装：ポリ袋)		1kgポリ袋×10 段ボールケース (外装：段ボールケース、内装：ポリ袋)	
品質保証期間	製造後2年			
原産国	中国江西省 (江西新黄海食品有限公司)			

## ●食品への表示例

- 一括名表示の場合 : 「酸味料」「pH調整剤」「膨張剤」「豆腐用凝固剤」  
 物質名表示の場合 : 「グルコノデルタラクトン」「グルコノラクトン」

