

ステビアフジ

(甘味料)

Stavia Fuji

ステビオサイドの特徴

- (1) 甘味質
甘味料の中では最も砂糖に近く、後味が少ないマイルドな味であります。
- (2) 溶解性
純ステビオサイドは水に溶けにくいですが、レバウディオサイドA等が含有することにより溶解度が増します。
通常ステビアと言われているものは、自然にレバウディオサイドA等も含まれておりますから、水に可溶であります。
- (3) 温度差による甘味の感受性
一般的に温度が高くなる程甘受度が増し、約40℃以上ではあまり変化はありません。
- (4) 熱に対する安定性
有機酸水溶液中、高温で長時間加熱した場合、甘味の低下が認められますが、水溶液又は有機酸水溶液中、高温短時間(1～2時間)の場合は、低下の心配はありません。
- (5) 熱に対する褐変性
水溶液中での加熱による着色はありません。
- (6) 発酵性
非醗酵性ですので、漬物その他の加熱殺菌の不可能な食品には、砂糖に代わる甘味料として最適と言えます。
- (7) 低カロリー性
甘味倍数が高いため、使用量が少なく済みますからノンカロリーと言えます。
従ってノンカロリー食品等に幅広く利用できます。
- (8) 吸湿性
高純度品は吸湿性がほとんどありませんが、純度が低くなってくると吸湿性が若干できます。
- (9) 甘味の改善
糖類に適量混合することにより、これらの甘味室を崩さずに甘味の増強ができます。
また、甘草抽出物やサッカリン等との併用により、これらの甘味質の欠点をおぎなうことができます。

ステビアフジ製品

● ステビアフジ シリーズ

甘 味 倍 数 : 約 250 倍
形 状 : 粉末、スプレー顆粒

● ステビアフジ製剤品

ご要望に合わせたステビア製剤製品を製造致します。

● 食品への添加物表示

甘味料 (ステビア)

● ステビアフジ A-80、及び製剤製品包装形態

入目 : 10 kg (1 kg × 10 個) 外装 : ダンボールケース

～ 食品・医療・工業の未来を天然素材で支えます ～



富士化学工業株式会社
本社・工場：和歌山市中之島 1570 番地 TEL:073-423-1247 FAX:073-431-3005
東京営業所：東京都中央区日本橋堀留町 1-10-15 TEL:03-6231-1192 FAX:03-6231-1191
<http://www.fujichem.co.jp>