Creative Enzymes®

ステビア抽出粉末（酵素処理□み）

Cat. No. CEFX-056

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	ステビア抽出物、ステビオールグリコシドは高い甘さと低カロリー値を持っています。これは物理化学的に安定しており、発酵しないため、スクロース製品と比較して保存期間を延ばすことができます。ステビオシドは高い甘さと長い持続性を持ち、褐□しないため、飲料や食品の元の色を維持するのに非常に有利です。 酵素処理されたステビアは、生物酵素発酵技術を使用してステビア抽出物自体に含まれる苦味を除去し、製品の溶解性を改善することで製造された味が改善されたステビア製品です。この製品は、さわやかな甘さを持つ白または淡黄色の粉末または顆粒です。
用途	バイオ酵素発酵技術を使用してステビアの葉にグルコースベースを加えることで、通常の純度が異なるステビアの□味や苦い後味を克服し、甘さがより純粋になります。これは韓国とアメリカで受け入れられ、広く使用されています。

製品情報

種	ステビア・レバウディアナ（Bertoni）ヘムスル
由来	葉
外□	白からやや黄色の結晶性粉末で、涼しげな甘さがあり、その甘さはショ糖の約150□200倍です。口の中で甘さが消えにくいです。 融点は196□198℃で、高温耐性があり、酸性およびアルカリ性溶液中でより安定しています。pH 3.0の清涼飲料水に添加すると、常温で30日間□化せずに保存できます。空気中の水分を迅速に吸収します；水に溶解すると約0.12%です。 エタノールにはわずかに溶けます。発酵しないため、加熱による殺菌が難しい食品に適しており、メラドプラウン反□を引き起こさず、製品の白色を保つことができます。これはショ糖に最も近い天然甘味料です。
活性	75% グルコシル ステビオール グリコシド (GSG)

使用法とパッケージング

包装	1kg アルミホイル袋、25kg 段ボールドラム

保管・発送情報

保存方法	直射日光を避けて、適切な保管状況で2年間保管されます。