Creative Enzymes®

タピオカデキストリン

Cat. No. EXTZ-552

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	タピオカデキストリンは、タピオカ澱粉を加熱または酵素処理することによって作られる可溶性繊維の一種です。食品や飲料の□粘剤、安定剤、充填剤として一般的に使用されます。タピオカデキストリンは低カロリーで、余分なカロリーを加えることなく食品の食感や口当たりを改善することができます。この製品は水に簡単に溶け、消化管に優しく、不快感を引き起こしません。多くの健康食品メーカーに好まれ、プロテインバー、健康飲料、サプリメントなどの低カロリーおよび低糖食品の製造にしばしば使用されます。

製品情報

形態	粉末