Creative Enzymes®

ネオヘスペリジンジヒドロチャルコン (NHDC)

Cat. No. CEFX-342

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	ネオヘスペリジンジヒドロチャルコン（NHDC）は、シトラス・アウランティウムの天然抽出物から得られます。製造プロセスで使用される溶媒は、化学残留物のない純水です。 高い甘さ、カロリーゼロ、甘さはショ糖の1500-1800倍で、糖尿病患者向けの低エネルギー食品甘味料として使用されます。 甘さはさわやかで心地よく、ミントの涼しさと特有の□い風味が伴います。スクラロース、ポリオール甘味料、サッカリンなどと組み合わせて使用することができます。強い相乗効果があり、甘さを改善し、甘味料の使用量を減らし、甘さをより純粋にします。
用途	風味□強剤、修正剤、香料、アロマ□強剤などとして使用されます。 1. フルーツジュースに加えると、フルーツの風味が□し、ジュースの感□が強化されます。 2. 他の風味や香りと混ぜると相乗効果があります。例えば、マルトールやエチルマルトールに加えることで、風味を強化し、製品の味や風味を改善できます。 3. 油性香気化合物、安定剤、防腐剤と混ぜることで、化粧品の香りを強化し、抗酸化効果を改善できます。 4. 風味□強剤として、アスパルテームと混合したものは、チューインガムに適用でき、甘くて美味しいだけでなく、風味を延ばし維持する役割も果たします。 5. クルミの豆乳にNHDCを加えると、「クルミ」の後味を減少させることができます。 6. ケチャップの酢の風味と刺激臭をマスクします。 7. マーガリンに加えると、バター自体の香りとリッチな風味を□加させることができます。 8. 醤油に20ppmを加えると、香りを強化し、新鮮さを□し、塩分を減少させ、醤油の大豆風味を取り除くことができます。 9. バーベキューソースに4ppmを加えると、クリーミーな食感になり、より美味しくなり、風味の香りが□し、酸味が減少します。 10. ピクルスに15-30ppmを加えると、食感がよりクリスピーになり、味がよりさっぱりします。

製品情報

外□	粉末
***CAS*登□番号**	20702-77-6
分子式	C28H36O15
分子量	612.58

使用法とパッケージング

包装	1 kg/袋

保管・発送情報

保存方法	涼しく乾燥した場所に保管してください。