

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・アラントイ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匂い風味が伴います。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、より美味しいになります。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。