

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

概要 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する溶媒は、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甘い風味が伴います。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 風味強化剤、修正剤、香料、アロマ強化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、フルーツの風味が豊かになり、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. 風味強化剤として、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豊かに加えることができます。8. 醤油に20ppmを加えると、香りを強化し、新鮮さを豊かにし、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. パ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、風味の香りが豊かになり、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

外形	粉末
CAS登録番号	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。
------	---------------------