Creative Enzymes®

酵素処理されたステビア・レバウディアナ葉抽出物（グルコシルステビオールグリコシド）

Cat. No. EXTZ-766

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	グルコシルステビオールグリコシドは、ステビアの葉を原料として得られます。まず、葉からステビオールグリコシドが抽出され、その後、抽出された製品は酵素的グルコシル化を□て、蒸発、濃縮、スプレードライイングのプロセスを行います。この製品は白または淡黄色の粉末です。従来のステビオールグリコシドの欠点である不均一な純度や不快な後味を克服し、より純粋な甘さのプロファイルを提供します。通常の食品加工条件下での普通のステビオールグリコシドと同□に安定しており、酵素的修飾により水分散性が向上し、溶解性も改善されています。したがって、さまざまな飲料やアルコール製品に理想的に適しています。主な用途は、低カロリー食品、炭酸飲料、果汁、冷凍菓子、ペストリー、漬物、水産物など多岐にわたります。

製品情報

形態	粉末
純度	80%--95%