

柑橘抽出物

ゆずポリフェノール

Yuzu Polyphenol



東洋精糖株式会社

ゆずポリフェノール

Yuzu Polyphenol

水溶性を高めた柚子由来の成分が、
食品の味わいをさらに豊かに。

ゆずポリフェノールは、
柚子に含まれているナリンジンを
主成分とした食品素材です。
特有の苦味を持ち、果汁感向上や
食品への苦味料として幅広くご利用いただけます。



特長 Properties

幅広い食品に使える特性をもった柑橘由来の水溶性機能素材です。

ゆずポリフェノールの効果

果汁感向上

甘味・酸味の
改善

苦味の付与

食物エキスの
マスキング

溶解性の向上



ナリンジン | ゆずポリフェノール

0.1%水溶液(常温)



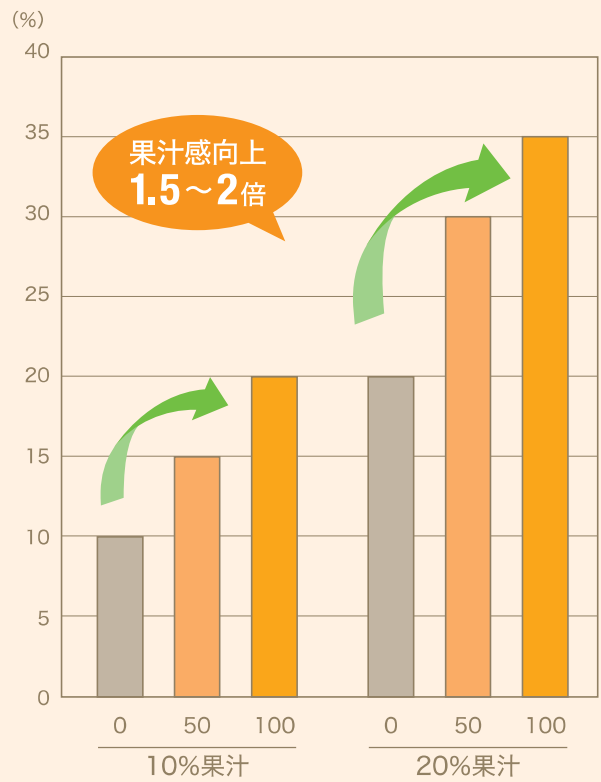
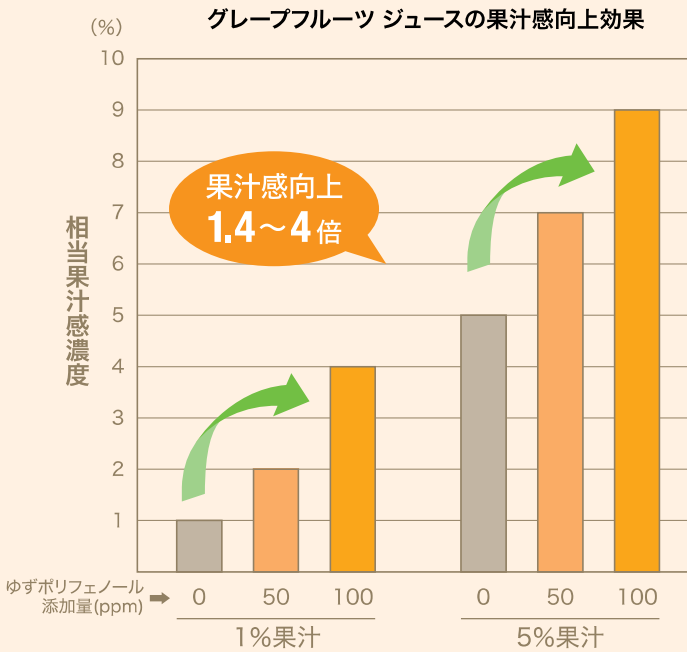
ゆずポリフェノールは、ナリンジンに比べ水への溶解性が極めて良好です。



1 果汁感の向上

柑橘果汁への利用

柑橘果汁飲料に添加することで、果汁感が向上します。



※1~10%グレープフルーツ果汁に、ゆずポリフェノールを100ppm添加すると、約2~4倍相当の果汁感が得られます。(当社比)

(例)レモン果汁、ゆず果汁、シークワシャー果汁などの柑橘類や無果汁の飲料に利用できます。



グミ、キャンディ、
タブレットの
果汁感UP



ゼリー、ドレッシングの
果汁感UP



2 甘味・酸味の改善

甘味や酸味のキレを改善し、すっきりとした味質になります。

(例)炭酸果汁飲料
無糖炭酸飲料

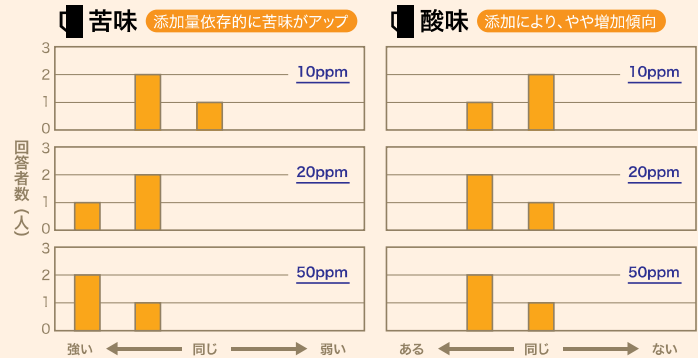


3 苦味の付与

ノンアルコールビールやチュウハイなどに苦味を付与することができます。



ノンアルコールビールへの添加例(添加量:15~20ppm)



4 食物エキスの呈味改善

青汁や野菜ジュース特有の青臭さや生薬などのくせのある味を低減して飲みやすくします。
また、抹茶ミルクの深みが増強します。



Yuzu Polyphenol adds a rich taste to food and beverage products.

5 ダイエット効果

近年、体重の増加を気にする方々が増えていきます。ゆずポリフェノールは、ダイエット効果が期待できます。

ゆずポリフェノールのダイエット効果

高脂肪食と高脂肪食にゆずポリフェノール1%を与えたラットを70日間飼育

● 脂肪の分解促進

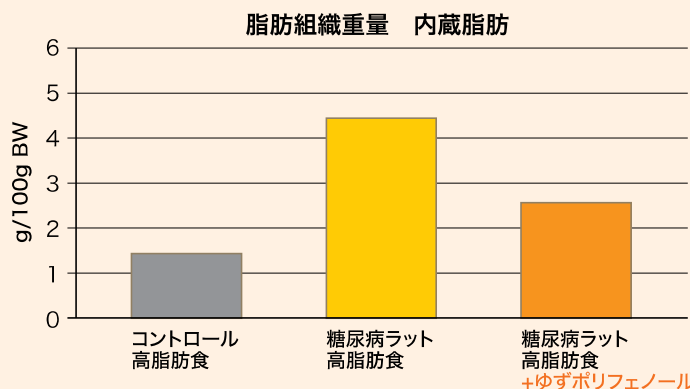
脂質代謝経路が活発となり、エネルギーとして使われるのを助ける

↑ β酸化の亢進

● 脂肪組織 重量減少

脂肪が細胞内に蓄積されるのを防ぐ

↑ トリグリセリド蓄積抑制
脂肪細胞への分化誘導抑制



一般特性 Characteristics

ゆずポリフェノールは、pH3の酸性域から、pH7の中性域までの幅広い食品で利用可能です。

溶液安定性

ゆずポリフェノールは、長期保存でも酸や熱に対し安定です。

溶液安定性

(残存率 %)

	温度	開始	2週間	1ヶ月
pH3	4℃	100	100	100
	室温	100	100	100
	40℃	100	100	100
	60℃	100	93	91
pH5	4℃	100	100	100
	室温	100	100	100
	40℃	100	100	100
	60℃	100	100	100
pH7	4℃	100	100	100
	室温	100	100	100
	40℃	100	100	92
	60℃	100	80	70

ゆずポリフェノール 100ppm

耐熱性

pH3~pH7では沸騰水浴中(95℃以上)90分間の加熱でも安定です。

沸騰水浴中の安定性

(残存率 %)

	30分	60分	90分
pH3	100	100	100
pH5	100	100	100
pH7	100	100	100

ゆずポリフェノール 100ppm

It's all about
Quality

安全な製造方法と徹底した品質管理で
さらなる「おいしさ」をご提案します。



安全性 Safety

ゆずポリフェノールは柚子(中国産)と糖転移ビタミンP(酵素処理ヘスペリジン)を原料としています。その安全性については下記のように確認されています。

原料

① 柚子抽出物

柚子は中国でも、昔から日常的に食されています。

② 糖転移ビタミンP

第8版食品添加物公定書に記載されています。

製品

① 急性毒性試験

ラット経口LD₅₀: 2,000mg/kg以上

② 残留農薬

法令に準拠し、管理しております。

製造方法 Manufacturing Process



製品規格 Product Specification

項目	規格	分析法
外観	淡黄色～褐色の粉末	目視
全ポリフェノール含量	90%以上(無水物当り)	自社分析法
乾燥減量	6.0%以下	105°C 3hr
強熱残分	1.0%以下	550°C 4hr
重金属	20μg/g以下	硫化ナトリウム比色法
ヒ素	2μg/g以下	原子吸光度法
一般生菌数	1000CFU/g以下	標準寒天培地法
大腸菌群	陰性	BGLB法

原材料表示 Labeling

食品としての表示例

- 柑橘抽出物
- 柚子抽出物



商品形態・荷姿 Packaging

1kgアルミ袋、10kg ダンボール箱(1kg x 10袋入)



東洋精糖株式会社

〒103-0016 東京都中央区日本橋小網町18-20
TEL 03-3668-7875
FAX 03-3668-7432
www.toyosugar.co.jp

