

CITRUS FIBER!

食物繊維で  
クリーンラベル化


# ヘルバセル AQプラス

保水かに富んだシトラスファイバーが  
お届けする 3つのバリュー!!



個性的な食感に!





## 食感が変わる！ シトラス由来の「ヘルバセルAQプラス」

「ヘルバセルAQプラス」はシトラス由来の食物繊維。  
従来の食物繊維と比べて保水力に富んでいて、  
不溶性食物繊維と水溶性食物繊維をバランス良く含む素材。

「ヘルバセルAQプラス」が持つユニークな特長。  
それは、食品に特徴的な食感をプラスすること。  
さらっとした飲料は飲みごたえのあるドロっとしたスムージー状に、  
果汁ゼリーも本物の果肉のような食感になったりと、食感もさまざま。

「ヘルバセルAQプラス」は  
加工食品における食物繊維の果たす役割を広げていきます。

保水力に富んだシトラスファイバー  
「ヘルバセルAQプラス」がお届けする

## 3つのバリュー

### バリュー 01

#### 個性的な食感

本品を飲料に配合するとドロドロの飲みごたえのあるスムージー状になります。ゼリーに入れると通常のゼリーとは異なる本物の果肉のような食感になり、プリンに配合すると芋や栗などの繊維感を表現できます。そのほかにもおすすめの使用法がたくさんあります。皆様の商品開発において食感の面で役に立てる商品です。



### バリュー 02

#### クリーンラベル化

「食物繊維」もしくは「シトラスファイバー」と表示できます。各種食品にコクや飲みごたえ、保形性、固形感を付与し、食品からのドリップも抑制します。本品を利用すればこれらのことを消費者が受け入れやすい原材料で行えます。



### バリュー 03

#### 食物繊維の配合

本品はシトラスのピール(皮)を粉砕して粉末化した商品で、食物繊維を85%以上含みます。各種食品に配合することで食物繊維含有量を増やすことができます。



### バリュー 01

#### 個性的な食感

食品において食感は極めて重要です。例えばコクのある商品を目指す場合、味だけでなく食感もコクのあるものにするにより美味しい食品になります。味と同様に食感にもこだわることで消費者が喜ぶ商品を開発できると考えます。



#### 「ヘルバセルAQプラス」は 体感できる食物繊維

本品を飲料に配合するとドロドロのスムージー状になり、飲みごたえがあり、満腹感のある食感になります。例えばマンゴーやバナナ、ピーチといったトロっとしたイメージのフレーバーと合わせると、味と食感のイメージが一致して非常に魅力的な商品になります。またゼリーにおいても本品を配合することで通常のつるんとしたゼリーに繊維感が出て、本物の果肉のような食感のゼリーになります。このように「ヘルバセルAQプラス」は添加量を調整することで食感にアクセントを出すことができ、消費者は『今、食物繊維を摂取している』という実感を食感を通して持つことができます。このようなことから「ヘルバセルAQプラス」は『体感できる食物繊維』であると言えます。

バリュー 02

# クリーンラベル化

クリーンラベルとは消費者が食品のラベルに対してクリーンでシンプルであることを求める動きです。おおよそ下記のような条件を1つでも満たす場合にクリーンラベルであると言われてます。

消費者にとって理解しやすい、あるいは受け入れやすい原材料でのみ作られている。

人工的な印象や誤解を招くような成分を含まない。

遺伝子組み換え成分を含まない。



商品の表面のパッケージと裏面の原材料表示に矛盾がない。

## 「ヘルバセルAQプラス」はクリーンラベル化に役立つ

原材料表示も食感もナチュラルな「ヘルバセルAQプラス」を是非皆様のクリーンラベル商品の開発にお役にください。

「ヘルバセルAQプラス」がクリーンラベル化に役立つ理由

原材料表示が「食物繊維」あるいは「シトラスファイバー」

コクや飲みごたえ、保形性、固形感がアップ！食品からのドリップも抑制

ヌメリの少ない自然な食感

バリュー 03

# 食物繊維の配合

食物繊維はヒトの消化酵素で消化されない難消化性成分の総称で、水溶性と不溶性の2種類に大別されます。食物繊維はタンパク質・糖質・脂質・ビタミン・ミネラルに次ぐ第6の栄養素として重要視されていますが、日本人は十分に摂取できていないことが指摘されており、摂取量を増やすことが課題になっています。

### 水溶性食物繊維

イヌリンや難消化性デキストリン等があり、糖の消化吸収を緩慢にして血糖値の急激な上昇を抑制したり、コレステロール値の上昇を抑制する効果があるとされています。

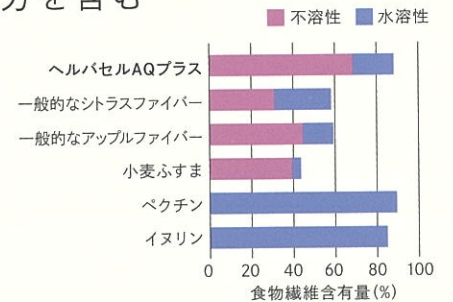


### 不溶性食物繊維

セルロース、ヘミセルロース、リグニン等があり、保水力に優れるため胃や腸で水分を吸収して膨潤し、腸を刺激して便通を促すと言われています。

## 「ヘルバセルAQプラス」は食物繊維含有量が高く、水溶性と不溶性の両方を含む

本品はシトラスのピール(皮)を粉砕して粉末化した商品で、食物繊維を85%以上と豊富に含みます。さらに水溶性と不溶性の両方を含むという特徴を持っています。主成分はシトラスの細胞壁由来セルロースやヘミセルロースといった不溶性食物繊維で、一部に水溶性食物繊維としてベクチンを含みます。



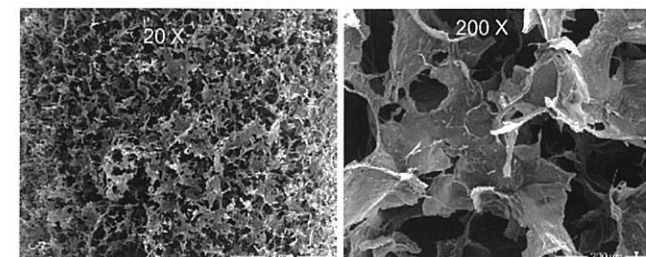
「ヘルバセルAQプラス」のヒミツ

## 驚きの保水力!

### スポンジ状の多孔質な構造

シトラスのピール(皮)を特殊粉碎。

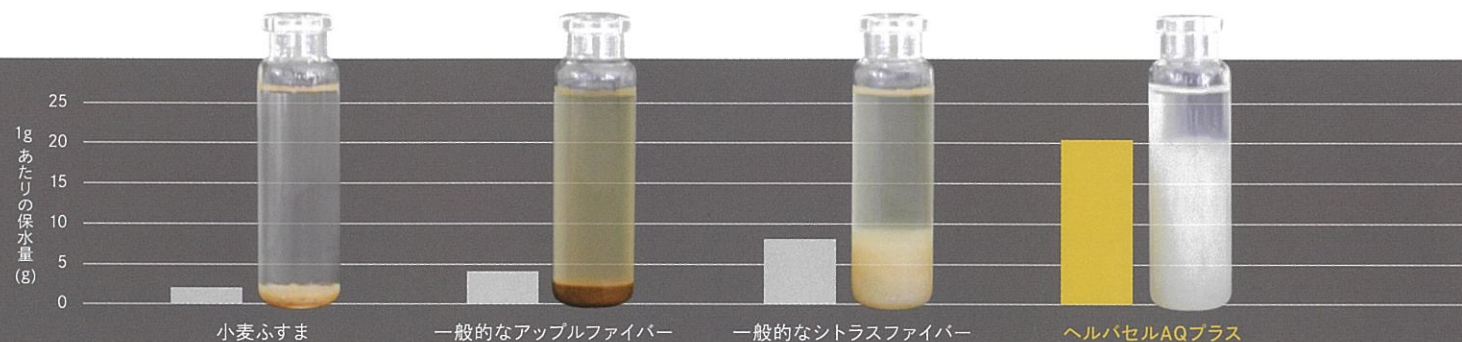
スポンジ状の多孔質な構造で保水力が高い!



20倍

200倍

「ヘルバセルAQプラス」と一般的な食物繊維を比較した結果、「ヘルバセルAQプラス」の保水力の高さが実証されました。



### 水溶液を強撹拌すると スポンジ構造がさらに水を吸う!

乳化や均質化のために使用するホモジナイザーで強撹拌すると、「ヘルバセルAQプラス」のスポンジ構造がよりたくさん水を吸って、水溶液がドロドロになったりペースト状になったりします。



4.0%水溶液

ホモジナイズ処理



「粘さ」や「糊っぽさ」のない自然な食感

各種食品に「飲みごたえ」、「食べごたえ」、「満腹感」、「繊維感」、「保形性」をプラス

味への影響は少ない

「ヘルバセルAQプラス」の応用例

# 保水力が高いからこそできること



## 飲料

食感

浮沈抑制

- 飲みごたえ、満腹感、コク、繊維感の付与
- 粘さのない自然な食感
- 固形物の浮沈抑制



ヘルバセル 0% 0.2% 0.4% 0.6%  
(ホモジナイズ処理あり)

## ゼリー・プリン・ジャム

食感

- 本物の果肉のような繊維感の表現 (各種果物・芋・栗・カボチャ等)



ヘルバセルなし



ヘルバセル 0.5~1.5%

## 低脂肪マヨネーズ

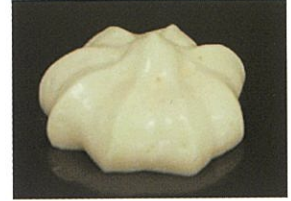
食感

保形性

- 油をカットしたことで減るコクや保形性の付与
- 粘さのない自然な食感



ヘルバセルなし



ヘルバセル 0.5~1.5%

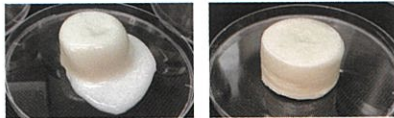
## 冷菓

保形性

浮沈抑制

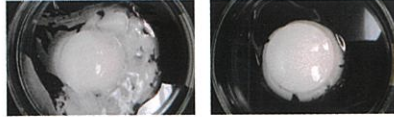
- 保形性の向上、溶け落ち防止
- 粘さのない自然な食感
- 良好なフレーバーリリース
- 果肉等の固形物の浮沈抑制

【ラクトアイス(中性)】 ※25℃で20分静置後の比較



ローカストビーンガム 0.3% ヘルバセル 0.3%

【氷菓(酸性)】 ※25℃で20分静置後の比較



ローカストビーンガム 0.3% ヘルバセル 0.3%

## 小麦粉製品

食感

保形性

- 糖質オフ製品の食感改良。小麦ふすまや大豆粉を配合して糖質オフにした製品のボソボソした食感を低減。また糖質オフにしたことで減る固形感を補填
- パン製品の窯落ち低減
- ドーナツの吸油率低減
- 生地へのベタつき低減による作業性向上

【ブランパンの窯落ち低減】



ヘルバセルなし



ヘルバセル(対粉4%)

## 畜肉系製品

食感

ドリップ抑制

- 「みずみずしさ」、「ジューシー感」、「ふっくらした食感」の付与
- ドリップ抑制による歩留まり向上
- まとまりがあり、容器への付着が低減し、作業性が向上



※画像はイメージです。



## ドレッシング

食感 浮沈抑制

- 繊維感やコクの付与
- 浮沈抑制



ヘルバセルなし



ヘルバセル 0.5~2.0%



## フィリング

離水・離油抑制 保形性

- 離水や離油の抑制
- 保形性付与
- 充填時の作業適性向上

【例】タマゴのフィリング



ヘルバセルなし



ヘルバセル 0.2~1.0%

食品の種類	添加効果	添加量の目安
各種ソース (フルーツソース、 パスタソース等)	コク・繊維感の付与、 粘さのない自然な食感、 固形物の浮沈抑制、離水抑制	0.2 ~ 1.5%
スープ等の 液体品	コク・繊維感の付与、 粘さのない自然な食感、 固形物の浮沈抑制	0.2 ~ 1.5%
カレー	コク・繊維感の付与、 粘さのない自然な食感、 離水抑制	0.5 ~ 1.5%
チーズケーキ	離水抑制、焼き縮み抑制、 きめ細かで 滑らかな食感の付与	0.2 ~ 0.5%

食品の種類	添加効果	添加量の目安
シリアルバー	食感改良、 経時的な食感変化の抑制	0.5 ~ 1.5%
各種クリーム (カスタードクリーム、 ホイップクリーム等)	保形性付与、 離水や離油の抑制	0.5 ~ 1.5%
練わさび・ 練がらし・ 練しょうが	保形性付与、 離水抑制、繊維感付与	0.2 ~ 1.5%
大根おろし	離水抑制、 自然な繊維感の付与	0.2 ~ 0.5%
おにぎり(白米)	ほぐれやすい食感の付与	0.5 ~ 1.0%



## 「ヘルバセルAQプラス」の 商品情報


【製品名】  
ヘルバセルAQプラスCF-D(標準品)  
ヘルバセルAQプラスCF-D/100(微粉品)

【形状】  
粉末

【品質保証期限】  
製造後24ヵ月

【保管条件】  
常温(衛生的で乾燥した冷所)

【食品での原材料名の表示例】  
「食物繊維」もしくは「シトラスファイバー」

ヘルバフード社とは 

ヘルバフード社は、ドイツにあるヘルブシュト  
ライト&フォックス社(H&F社)のグループ会社  
です。H&F社は世界的なペクチンメーカーで、  
レモン・ライム・リンゴといった原料からペク  
チンを製造しています。そのH&F社のグループ  
会社であるヘルバフード社は、ペクチン製造に  
おいて出てくる副産物を有効利用する技術を  
有しており、「ヘルバセル  
AQプラス」のような特徴  
的な商品を製造販売して  
います。



本パンフレットに記載のデータは全てヘルバフード社も  
しくは弊社で取得した実験結果に基づいています。  
ヘルバセルAQプラスを貴社商品にご使用いただく際には  
事前に貴社条件にて十分にご試験いただき、適切な使用  
条件・使用方法をご確認ください。