

植物エキスから作られた天然の甘味料

ERYLITE®ステビア

- ステビア入りエリスリトール
- 無添加
- 砂糖のような甘味
- 自然由来
- カロリーゼロ



Jungbunzlauer

ERYLITE®ステビア

純粋な天然甘味料

砂糖代替品とあらゆる自然食品の大流行が続くなか、天然甘味系は非常に大きな関心を集めています。このトレンドに従い、ユングブントラワー社は、天然由来のカロリーゼロの代替甘味料としてERYLITE®エリスリトールを人工のバルク甘味料に代わる製品として提供し、大変な成功を収めています。さらに、甘葉ステビアのエキスは、味の濃すぎる人工甘味料に代わる天然甘味料として市場を改革しています。糖分を抑えるという興味深いコンセプトを発展させるうえでどちらの甘味料も役に立ったと言える一方、最大の効能は両方をブレンドすることから得られます：

ユングブントラワーの天然由来、カロリーゼロのブレンド甘味料ERYLITE®ステビアは、砂糖のような甘みを最高の品質でお届けします。

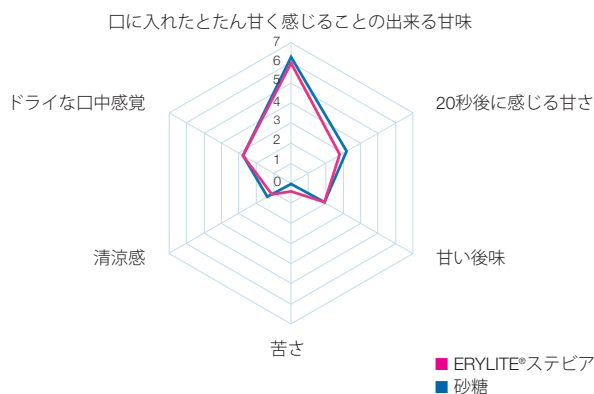


ERYLITE®ステビアとは？

ERYLITE®ステビアとは、天然の糖アルコールERYLITE®¹⁾と高純度のステビア植物エキスであるレバウジオシドA²⁾を、ユングブントラワーが独自にブレンドしたものです。いずれも天然由来、カロリーゼロという特性を持つ2種類の相性の良い甘味料がERYLITE®ステビアの結晶体に融合され、それぞれの独自の利点が引き出されています。

ERYLITE®ステビアの利点は？

2種類の甘味料は、それぞれの相乗効果と利点が最大限引き出されるように組み合わせられています。ゼロカロリーのERYLITE®ステビアは、血糖値（ゼログリセミック指数）に影響を及ぼさないうえ、歯にも優しいという特性を持ちます。その非常に高い消化耐性により、消費者の期待する消費量レベルでの快適さが約束されます。ユングブントラワーではERYLITE®ステビア固有の相乗効果を利用して、普通の砂糖にごく近い味と後味のない味覚をお届けします。ERYLITE®ステビアの独自性は、新たな簡素化の概念に基づいています。つまり、追加原料やマスキング剤を必要としない、純粋に砂糖のような味のプロフィールを作り出すことです。ERYLITE®ステビアは革新的でいて純粋 - 植物エキスを基にした天然由来の甘味料なのです。



ERYLITE®ステビアおよび砂糖の味覚
5%砂糖溶液相当

ERYLITE®ステビアの用途は？

ERYLITE®ステビアは、すべての食品や飲料に砂糖の代替品としてご利用いただけます。業界において砂糖削減の主な対象となる飲料は、どの種類のERYLITE®ステビアとも簡単に再配合でき、カロリーゼロのコンセプトを実現します³⁾。また、製菓、果実製品、パン製品でも、確実に砂糖およびカロリーの削減ができます。

ERYLITE®ステビアのタイプ

タイプ	ERYLITE®ステビア100	ERYLITE®ステビア200	ERYLITE®ステビア400
甘味の等価	精製白糖と同等の甘味	精製白糖の2倍の甘味	精製白糖の4倍の甘味

すべてのタイプのERYLITE®ステビアが、かさ増しと十分なレベルの甘味を必要とする食料品で、最も味の良い砂糖削減のコンセプトを開発するうえで優れた性能を示しています。

¹⁾ ERYLITE® (エリスリトール) は、EUでE968として承認され、米国でGRAS甘味料として流通し、日本で食品として承認されています。
²⁾ ステビアエキスは、EUにおいて2011年末までに承認されることが期待されています。
³⁾ ERYLITE® (エリスリトール) の飲料における使用はEUでは承認されていません。

本社
ユングブントラワーAG
St. Alban-Vorstadt 90
CH-4002 Basel
Switzerland
Phone +41-61-2955 100
Fax +41-61-2955 108

日本法人
ユングブントラワー・ジャパン株式会社
〒104-0031
東京都中央区京橋3-4-2
フォーチュンビル6F
電話 (03)-3548-0251
ファックス (03)-3548-0252
www.jungbunzlauer.com/jp

Jungbunzlauer
From nature
to ingredients®