

コメ由来のレジスタントスターチ

**NOVELOSE™ 8490**

ノベロース™ 8490



コメ由来のレジスタントスターチ

# NOVELOSE™ 8490

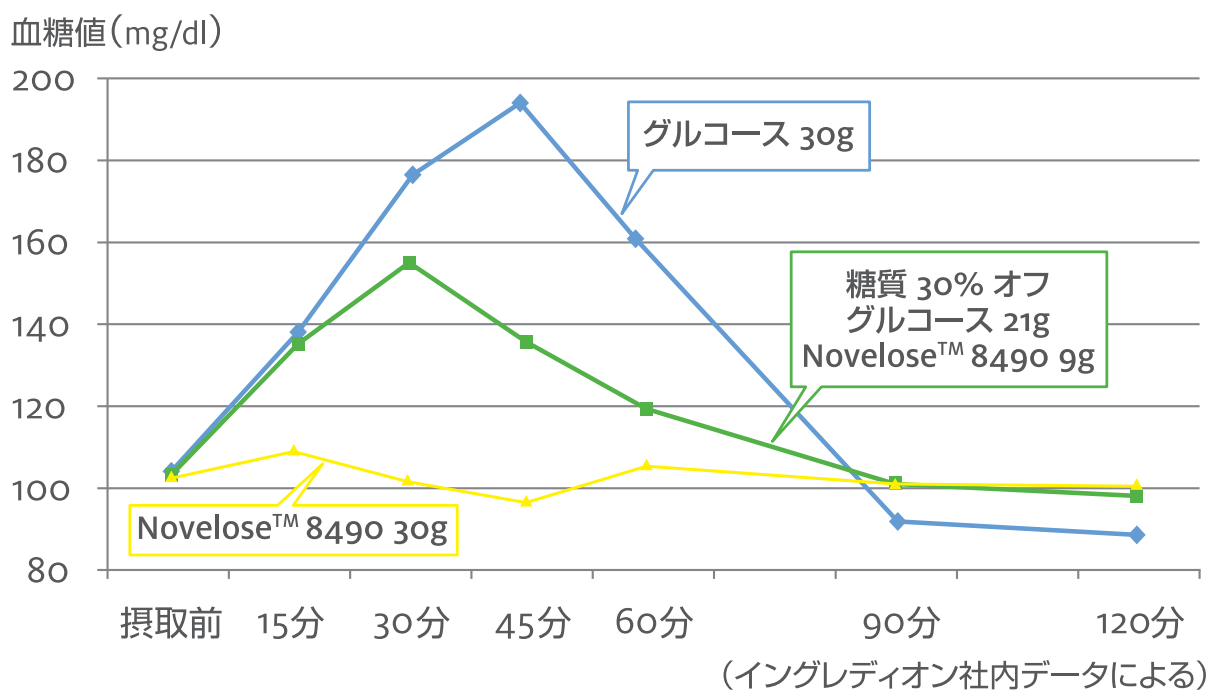
日本人の主食のコメから生まれたレジスタントスターチです。  
体内で消化されにくいアミロースを多く含むうるち米(インディカ米)を使用し、  
世界有数のコメ生産国であるタイで一貫生産しています。

## 1. 高食物繊維量含量

食物繊維含量が約90%以上(ドライベース)と高く、食物繊維強化はもとより、低糖質食品を簡単にお作りいただけます。

## 2. 食後血糖値の上昇抑制

米粉や小麦粉などの糖質量の多い原料を置換えることで食後血糖値のピークを下げ、  
上昇を穏やかにします。



NOVELOSE™ 8490による糖質30%オフで

血糖値ピークが20%ダウン！

AUC(血糖値上昇曲線下面積)は54%にダウン！

Novelose™ 8490だけの摂取では血糖値の上昇はみられませんでした

### 3. コメ由来のなめらかな口当たり

粒子が小さいコメでん粉の特徴により、舌触りのよい、なめらかな食感で、おいしさそのまま低糖質食品をお作りいただけます。

煎餅や餅などのコメ食品だけでなくパンや焼き菓子にも最適です。

### 4. 生地を加水を増やして、しっとり食感

生地を加水を増やすことができるため、しっとり食感がアップするとともに、加水により更に低糖質化が可能です。

#### ご使用例：糖質40%オフ食パン

処方例 (%)

| 原材料名           | コントロール | Novelose™ 8490 |
|----------------|--------|----------------|
| 強力粉            | 100.0  | 60.0           |
| NOVELOSE™ 8490 | 0.0    | 40.0           |
| グルテン           | 5.0    | 5.0            |
| 生イースト          | 3.0    | 3.0            |
| 食塩             | 1.5    | 1.5            |
| グラニュー糖         | 10.0   | 7.0            |
| エリスリトール        | 0      | 3.0            |
| 脱脂粉乳           | 5.0    | 5.0            |
| 無塩バター          | 30.0   | 30.0           |
| 卵黄             | 6.0    | 6.0            |
| 水              | 65.0   | 78.0           |
| 合計             | 225.5  | 238.5          |

栄養成分表(100g 当たり)

〈7訂日本食品標準成分表〉より

|       | コントロール | Novelose™ 8490 |
|-------|--------|----------------|
| エネルギー | 347    | 284            |
| タンパク質 | 9.3    | 6.5            |
| 脂質    | 14.4   | 12.8           |
| 炭水化物  | 42.4   | 42.6           |
| 糖質    | 40.8   | 24.2           |
| 食物繊維  | 1.6    | 18.4           |

### 5. イングレディオンによる一貫生産

世界有数の米生産地であるタイで、原料調達から製造、品質管理までイングレディオンが一貫して行っています。



タイ NOVELOSE™ 8490製品工場

# イングレディオンのレジスタントスターチ一覧

イングレディオンでは、5種類のレジスタントスターチを取り揃えています。低糖質や機能性表示などニーズに応じてお使いいただけます。



|         | NOVELOSE™<br>3490          | NOVELOSE™<br>8490              | VERSAFIB™<br>1490                | NOVELOSE™<br>W                     | HI-MAIZE™<br>1043                             |
|---------|----------------------------|--------------------------------|----------------------------------|------------------------------------|---|
| 特徴      | 食物繊維含量が90%と高いうえにお値頃感があります。 | 食物繊維含量が90%と高く、コメ由来のなめらかな食感が特長。 | 食物繊維含量が90%と高く、ポテトベースのスムーズな食感が特長。 | 小麦由来の自然な口当たりと、小麦製品との相性に優れています。     | オーストラリア連邦科学産業研究機構(CSIRO)で開発・研究され多数の論文報告があります。 |
| 原材料     | タピオカ<br>(non-GMO)          | うるち米<br>(non-GMO)              | ジャガイモ<br>(non-GMO)               | 小麦<br>(non-GMO)                    | トウモロコシ<br>(non-GMO)                           |
| 原産国     | タイ                         | タイ                             | アメリカ                             | アメリカ                               | オーストラリア                                       |
| 食物繊維    | 約 90%<br>(ドライベース)          |                                |                                  | 約 85%<br>(ドライベース)                  | 約 60%<br>(ドライベース)                             |
| エネルギー   | 2.0kcal/g                  |                                |                                  |                                    | 2.4kcal/g                                     |
| 推奨用途    | 糖質オフ食品、食物繊維強化<br>食薬協会推奨原材料 |                                |                                  |                                    | 機能性表示食品<br>「空腹時血糖値正常化」                        |
| 分類      | 食品添加物<br>(リン酸架橋でん粉)        |                                |                                  | 食品添加物<br>(リン酸モノエステル化<br>リン酸架橋デンプン) | 食品  |
| 原材料表示   | 加工でん粉                      |                                |                                  | 加工でん粉                              | でん粉・コーンスターチ<br>食物繊維 など                        |
| アレルギー表示 | —                          |                                |                                  | 小麦                                 | —   |

## イングレディオン・ジャパン株式会社

〒105-0004  
東京都港区新橋3-5-10  
電話：03-3504-9690  
Eメール：tokyo.info@ingredion.com  
オフィシャルサイト：ingredion.jp

The information described above is offered solely for your consideration, investigation, and independent verification. It is up to you to decide whether and how to use this information. Ingredion Incorporated and the Ingredion group of companies make no warranty about the accuracy or completeness of the information contained above or the suitability of any of their products for your specific intended use. Furthermore, all express or implied warranties of noninfringement, merchantability, or fitness for a particular purpose are hereby disclaimed. Ingredion Incorporated and the Ingredion group of companies assume no responsibility for any liability or damages arising out of or relating to any of the foregoing.

The NOVELOSE, INGREDION IDEA LABS and INGREDION marks and logos are trademarks of the Ingredion group of companies and used in Japan by Ingredion Japan K.K. All rights reserved. All contents copyright © 2018

