

イングレディオンのシトラスファイバー

FIBERTEX[®] CF 502 / 102

ファイバーテックス[®] CF 502 / 102



写真はイメージです。

イングレディオンのシトラスファイバーは、
機能性に優れサステナブルな食物繊維素材です。



Ingredion.

Be what's next.

FIBERTEX[®] CF 502 / 102 (ファイバーテックス[®] CF 502 / 102) は、柑橘系果実の表皮から得られた、食物繊維を85%以上含む天然素材です。その優れた水分保持力が、様々な食品の食感を少ない添加量で改善します。

FIBERTEX[®] CF 502 / 102(ファイバーテックス[®] CF 502 / 102)の特徴

- ・天然由来のクリーンな素材です。
- ・アップサイクル*された製品で、サステナビリティに配慮しています。
- ・原料に元から備わっている機能性を、そのまま活用しています。

*本来は捨てられるはずだったものに新たな価値を与えて再生すること

	502 (レギュラー)	102 (微粉末)
水分保持力 (食物繊維として1g当たり)	min. 8g	min. 6g
加熱工程不要	✓	✓
プロセス耐性 (pH、熱、攪拌)	✓	✓
酵素耐性 (αアミラーゼ)	✓	✓
推奨アプリケーション	ソース / ドレッシング / 畜肉加工品 など	ベーカリー製品 / 焼き菓子 など
推奨添加量	1.0% ~ 2.0 %	0.1 ~ 0.8 %
粒度	90% <200 microns	80% <75 microns
食物繊維含有量	85%以上	
原産国	スペイン	
表示例	シトラスファイバー、食物繊維 など	
原材料	レモン、ライム	

FIBERTEX[®] CF 502 / 102(ファイバーテックス[®] CF 502 / 102)の応用例

- ・セイボリー、畜肉、ベーカリーの3つのセグメントで、特に優れた機能を発揮します。
- ・配合設計や実際の使用方法などの詳細はイングレディオンにお問い合わせください。



ソース、ドレッシング

製品にボディ感、素材感を付与、べたつきのない自然な食感を作ります。ローファット製品の食感向上にも。(添加量 1-2%)



畜肉加工品、畜肉代替品

水分を保持することでジューシー感を強化、優れた食感を作り、同時に歩留まりを向上します。(添加量 1-2%)



ベーカリー製品

ソフト感を向上し、噛み心地を改善します。ローファット、グルテンフリー食品にも対応します。(添加量 0.5-0.8%)

イングレディオン・ジャパン株式会社

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 in this brochure 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 non-infringement, 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 INGREDION marks and logos are trademarks of the Ingredion group of companies. All rights reserved. All contents copyright 2022[®]



Ingredion