

低糖質食品に最適なレジスタントスターチ

NOVELOSE™ 3490 (タピオカ由来)
VERSAFIBE™ 1490 (ポテト由来)



- 食物繊維を90%(ドライベース)含むので、小麦粉やポテトと置き換えることで、簡単に糖質オフが実現できます。
- 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るため、お値ごろ価格です。

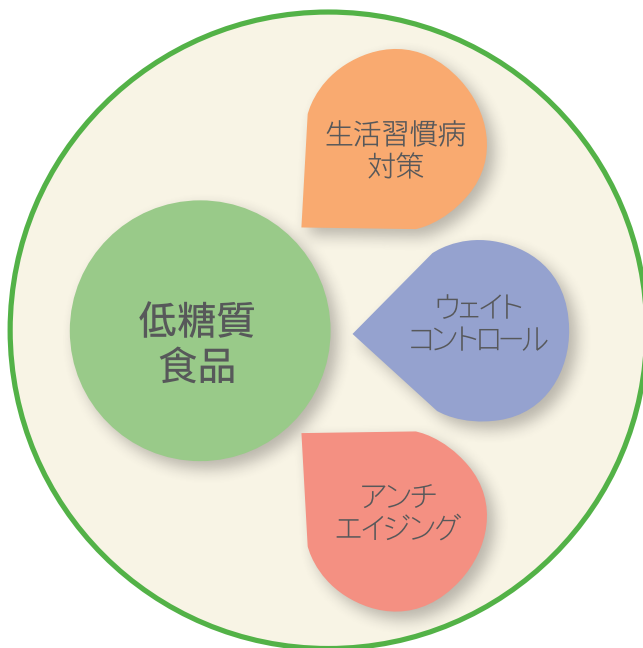


Ingredion™

NOVELOSE™ 3490 とVERSAFIBE™ 1490 の特長

	NOVELOSE™ 3490	VERSAFIBE™ 1490
特長	高い食物繊維含有量で、特に低糖質食品の開発に適した、コストパフォーマンスに優れた製品です。	ポテト特有のスムーズな食感、高い食物繊維含有量が特長。おいしい低糖質食品づくりをサポートします。
原料	タピオカ	ポテト
原産国	タイ	アメリカ
食物繊維量	約90% (ドライベース)	
分類	食品添加物	
表示例	加工でん粉	

低糖質食品のベネフィット



食品を低糖質化することで、以下の3つのベネフィットが得られます

1. 血糖値の急激な上昇を抑え、血管への負担を下げる - 生活習慣病対策に
2. インスリンの過剰な分泌を抑制することで、糖質を体脂肪として取り込むことを抑制 - ダイエットに
3. 肌のたるみやくすみの原因となる余分な糖を減らす - アンチエイジングに

レジスタントスターチと低糖質食品

- 低糖質食品とは、パンや麺類などの食品に含まれる糖質を、レジスタントスターチなどの食物繊維で置き換えることで、従来品よりも低減した食品のこと。糖質制限に最適です。
- 糖質量を容器包装に表示することで、消費者に何gの糖質を摂取したか分かりやすくするものや、低減した糖質の割合を低減率や低減量で表示して、消費者に低糖質であることを分かりやすく示したものがあります。
- レジスタントスターチは、従来の食品に含まれる糖質源である小麦粉やポテトと置き換えることで糖質含量を低減するので、低糖質食品に最適です。

低糖質食品開発の実際

レジスタントスターチによる低糖質レシピ

NOVELOSE™ 3490, VERSAFIBE™ 1490 による低糖質レシピです。おいしさを維持したまま、簡単に低糖質レシピを実現します。

NOVELOSE™ 3490
うどん(乾麺)



原材料	配合量(%)
中強力粉	64.5
NOVELOSE™ 3490	27.7
NATIONAL™ 104	2.0
食塩	0.9
アルギン酸エステル	0.5
小麦たんぱく質	4.4

VERSAFIBE™ 1490
成型ポテトチップス



原材料	配合量(%)
乾燥マッシュポテト	19.2
VERSAFIBE™ 1490	27.3
NATIONAL™ 208	11.6
グラニュー糖	2.3
食塩	0.6
脱脂粉乳	1.2
粉末油脂	2.9
水	34.9

最終食品上のラベル表示例

上記のうどん(乾麺)と成型ポテトチップスの処方では、最終製品のラベル上に以下のような表示が可能。消費者へのアピール度が格段にアップします。

糖質32g
(一食65gあたり)

食物繊維
たっぷり!

手延べ風
低糖質うどん

糖質30%オフ
(従来品と比較)

糖質21g
(一食45gあたり)

食物繊維
たっぷり!

低糖質
ポテトチップス

糖質40%オフ
(従来品と比較)

イングレディオンのレジスタントスターチ

イングレディオンは4つのレジスタントスターチを品揃え機能性表示、低糖質など、目的に応じて使い分けが可能です

機能性表示食品の開発に!



ハイメイズ®1043 (ハイアミロスコーン由来)

多数の研究論文で健康機能の科学的根拠が裏付けられ、「高めの空腹時血糖値の正常化」の機能性表示が可能です。米国FDA、欧州EFSAでも機能表示が認められた、国際水準の機能性素材です。

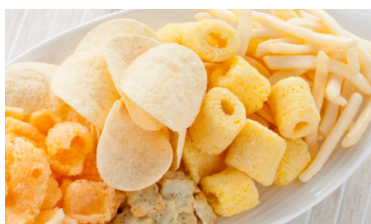
低糖質食品の開発に!



ノベロース®3490 (タピオカ由来)

高い食物繊維含有量で、特に低糖質食品の開発に適した、コストパフォーマンスに優れた製品です。
食物繊維含有量: 90% (Dry basis)

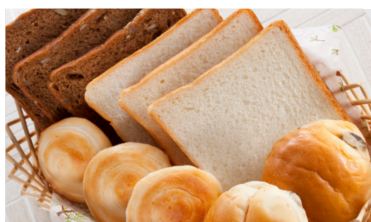
NEW!



バーサファイブ™1490 (ポテト由来)

ポテト特有のスムーズな食感、高い食物繊維含有量が特長。おいしい低糖質食品づくりをサポートします。
食物繊維含有量: 90% (Dry basis)

NEW!



ノベロース®W (小麦由来)

小麦粉ベースの製品との相性に優れ、小麦粉の一部置き換えによる低糖質化を実現します。
食物繊維含有量: 85% (Dry basis)

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 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 INGREDION mark and logo is a trademark of the Ingredion group of companies and used in Japan by Ingredion Japan K.K. All rights reserved. All contents copyright © 2017. V2-05-17

Innovate with HEALTH & NUTRITION™

i2S

Ingredion
idea labs™
IDEAS TO SOLUTIONS




Ingredion™

Developing ideas.
Delivering solutions.™