



北伊醤油



内容

資料3

「糖化品」ぶどう糖等

豆知識 目次

▶ 醤油の豆知識TOPに戻る



<http://kitaishoyu.com/>

しょうゆの豆知識

{資料} 「糖化品」ぶどう糖等

【糖化品】

糖化品は使い方が食品添加物に似ていますが、わが国をはじめ国際的にも食品として扱われており、食品添加物の中には含まれていません。したがって、食品添加物ではなく食品素材に分類されます。

でん粉を加水分解すると最終的にはぶどう糖になりますが、加水分解の程度の違いにより得られる各種糖類は、主に甘味料として広く食品、飲料分野で使用されています。

「水飴」、「シラップ」は食品、飲料の甘味料として、また、「ぶどう糖」は食品の甘味料のほか酒造用、醗酵培地用、医薬用など幅広い用途を持っています。

「水飴」は古くからある甘味料として知られ、長年にわたって愛用されてきました。水飴の成分はぶどう糖、麦芽糖などのほかに、3糖類以上の糖類が含まれています。しっとりとした口当たりで光沢があり、コクのある食品に仕上がるのが特徴です。同時に材料の持ち味をきわめてデリケートに生かすことができ、甘味を抑制して風味や質感を大切にしたいなどといったニーズにも応えることができます。

「異性化糖（ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖）」、「高果糖液糖」などは各種飲料、冷菓、製パンの甘味料として利用されています。

ぶどう糖はトウモロコシやイモなどのでんぷんから分離した甘味のある糖類の代表選手です。そのぶどう糖より甘いのが果糖で、果物に含まれていますが、様々な技術でぶどう糖を果糖に変えることができるようになり、飲料の原料に幅広く使われています。

1980年に日本農林規格（JAS）で、ぶどう糖を果糖に変えた異性化液糖のうち、果糖含有率（糖のうちの果糖の割合）が50%未満の「ぶどう糖果糖液糖」、50%以上90%未満の「果糖ぶどう糖液糖」、90%以上の「高果糖液糖」があります。

砂糖はぶどう糖と果糖が結合した物質ですが、異性化液糖はぶどう糖と果糖の混合物という違いがあります。甘味や1g当たりの熱量は砂糖も異性化液糖中のぶどう糖も果糖もほとんど変わりません。

参考文献

- 日本食品化工（株） URL:<http://www.nisshoku.co.jp/main.html>
- 独立行政法人農林水産消費技術センター URL:<http://www.cfqlcs.go.jp/index.html>
- 読売新聞大阪本社編集局「もの知りエース・素朴な疑問 係」 URL:<http://osaka.yomiuri.co.jp>
- 石川県保健環境センター URL:<http://www.pref.ishikawa.jp>
- 王子コーンスターチ URL:<http://www.oji-cs.co.jp/toka.html>

▲ このページの先頭へ