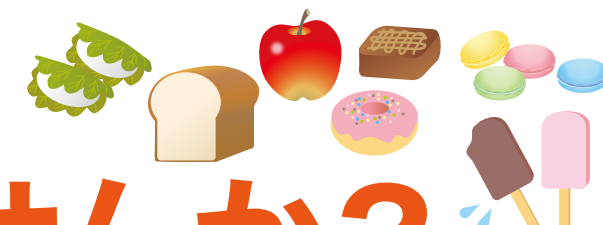




規 格	乾燥減量:1.5%以下 (60°C、5時間、常圧乾燥) トレハロース:98%以上 (固形分当り) 強熱残分:0.05%以下 pH: 4.5~6.5 (30%水溶液)
表 示 例	食品添加物/トレハロース
製 品 形 態	①20kg 紙袋入り ②12kg ダンボール箱入り (2kg ポリ袋×6)
製 造 者	株式会社林原 〒700-0907 岡山市北区下石井1-1-3 日本生命岡山第二ビル新館

こんなことで 困っていませんか?



- ✓ 冷凍品を解凍した時の離水に困っていませんか?
- ✓ 商品の老化・酸化による劣化に困っていませんか?
- ✓ 吸放湿・味質・食感の改善に困っていませんか?
- ✓ 鮮度保持・風味劣化で困っていませんか?

マイラボ食品検査センターでは、賞味期限設定に必要な検査業務をおこなっています。

マイラボ食品検査センター



公式サイト



別注品のデザイン企画提案も弊社にお任せください

ACTデザインクリニックでは、包装設計で品質保持もサポート!

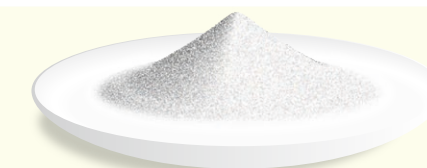
ACT DESIGN CLINIC

- 湿気を防ぐ → 乾燥剤
- 酸素から劣化を防ぐ → 脱酸素剤
- カビを防ぐ → 脱酸素剤
- しっとり感を保持 → アルコール蒸散材
など



添加物に合わせて、包装から食感の保持と賞味期限の延長をサポートします。

トレハ®が解決します!



トレハ®とは、トウモロコシなどのでん粉に酵素を作用させて作られた多機能な糖質です。低甘味でキレイの良い甘味質を有し、非還元性で着色しにくく耐熱・耐酸性が高いため、幅広い食品に利用できます。

 でん粉老化抑制	 保水性	 たんぱく質 変性抑制・凝固抑制・ 気泡安定性	 脂質変敗抑制
 加熱・加工時の 風味改善	 冷凍時の組織保護	 低甘味性	 フルーツ・野菜の 褐変・変形抑制
 結晶性	 ガラス化能	 矯味・矯臭作用	

最大の特長は
11種類ある機能性!

高いでん粉老化抑制に加え
冷凍耐性や、
マスキング効果など
多くの効果が
食品に期待できます!



●サービスに関するお問い合わせ先



株式会社スズカ未来

http://www.suzukamirai.jp

担当印



トレバ®の主な用途

保水性

トレバ® 0.5% 水溶液使用








生花

生クリーム

トレバ® 3% 水溶液使用

野菜

餡・羊羹

でん粉 老化抑制

餅・団子

パン

スポンジ・どら焼き

麺・餃子の皮







冷凍時の 組織保護

冷菓

冷凍ゼリー

冷凍フルーツソース

冷凍菓子類

冷凍のまま食べる餅・焼き菓子









たんぱく質 変性・凝固抑制 気泡安定性

トレバ® 使用 キメが細かく 滑らか

卵料理

プリン

トレバ® 2% 使用で バサつきナシ!

畜肉

メレンゲ

冷凍のまま食べる卵を使用した菓子










ガラス化能

キャティ・キャンディコート

ガラス化を利用した 食感改良






矯味・矯臭作用

肉や魚の嫌な臭い

豆乳など癖のある素材






結晶性

果汁や塩入グレース

グレース・フォダン







FLAVOR

加熱・加工時の 風味改善

フルーツジャム・ドライフルーツなど 加熱時間の長い食品

白いパン・白い生地






脂質変敗 抑制

油脂の多い菓子・長期日持ち菓子





フルーツ・野菜の褐変・変形抑制

無処理

トレバ® 10% 水溶液使用

変色しやすい果物・野菜





LOW

低甘味性

甘さを抑えたい全ての菓子や食品

糖を大量に使う製品(長期日持ち求肥など)

甘さを付けたくないが 保存性を高めたいもの



