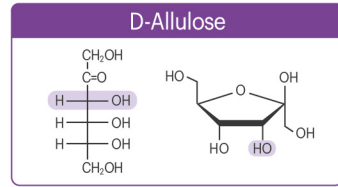


# Nexweet® Allulose

## 次世代0kcal甘味素材

### Nexweet®とは

アルロースはイチジクやレーズンなどに存在する希少糖の一種であり、砂糖の約70%程度の甘味を持っている。その分子構造は果糖と似ていて、3位の炭素上、立体配置が異なるエピマーである。果糖と類似した理化学的特性を持つが、カロリーはほぼない。



果糖と3番炭素の-OH方向が異なる分子構造を持つ単糖類

### 製造工程



### 特徴

- 0 kcal 素材
- 砂糖対比 70%の甘味度
- すっきりとした甘味
- 風味改善及び 異味・異臭のマスクング

### 報告されている機能性



#### “食後の血糖値上昇の抑制”

- 消化酵素阻害
- ぶどう糖、果糖の吸収を競争的に抑制
- Glycogen 合成促進
- β-cell 機能促進

\* Study on the postprandial blood glucose suppression effect of D-psicose in borderline diabetes and the safety of long-term ingestion by normal human subjects (2010)



#### “体脂肪の減少”

- 脂肪酸化関連酵素の増加
- 脂肪合成酵素の減少
- 脂肪分解関連の遺伝子発現の増加

\* D-Psicose, a sugar substitute, suppresses body fat deposition by altering networks of inflammatory response and lipid metabolism in C57BL/6J-ob/ob mice (2017)



#### “虫歯発生リスクの低減”

- 口腔内pH変化なし
- 虫歯菌のエサにならない

\* Preventive effect of rare sugars against dental caries and periodontal disease (2007)

### 製品スペック

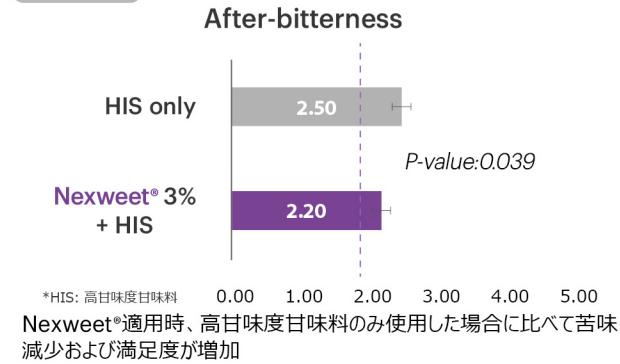
項目	液状	結晶
製品名	Nexweet® アルロース95L	Nexweet® 結晶アルロース
アルロース含量(%)	95以上	99以上
濃度(Brix)	68~70	-
水分(%)	-	1以下

## Nexweet® 応用ソリューション カロリー低減だけでなく、 “もっとおいしく もっと質よく”

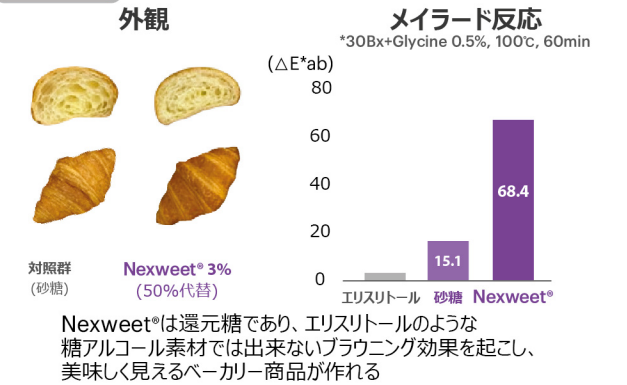
### もっとおいしく



#### プロテインドリンク ：苦味減少



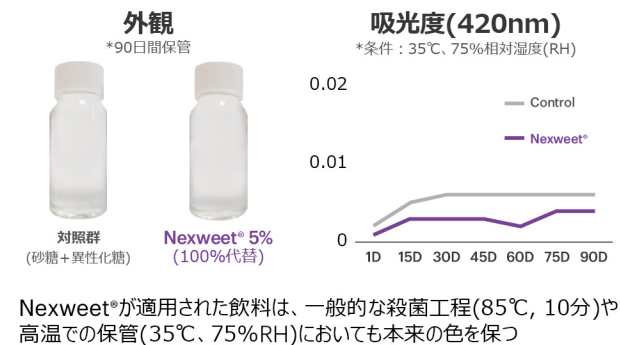
#### ベーカリー ：ブラウニング効果



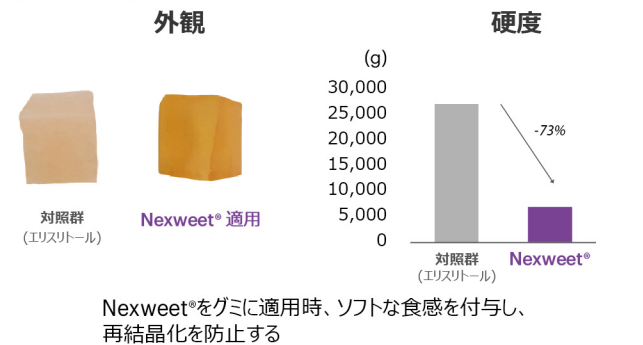
### もっと質よく



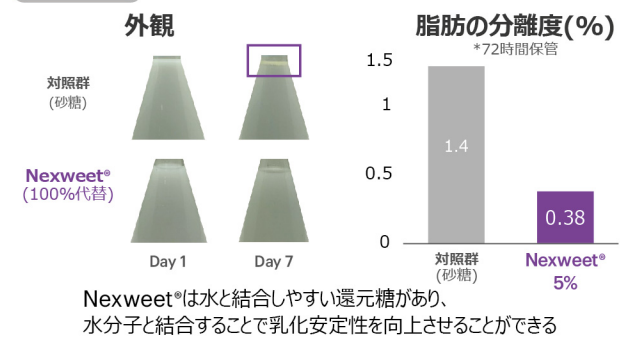
#### 飲料 ：本来の色を保つ



#### グミ ：再結晶化を防止



#### 乳製品 ：乳化安定性の向上



#### ジャム ：果肉の形を保つ

