

## 弊社加水分解物のご紹介

### 製品名:「うるち米飴AF6」「RS-250AF6」

#### 特徴:

##### 「うるち米飴AF6」

当社が開発した新加水分解技術を利用し、お米丸ごとをごく短時間で糖化する為、従来の製法で作られる米飴よりもお米の風味・旨味がとても豊かな製品となっております。「うるち米飴AF6」は既存米飴の約6倍のアミノ酸を含む為、奥行きのある旨みもあります。色相はやや黄色味のある濃い乳白色。

<表示例> 米飴、または米糖化液

<規格> 21.5kg斗缶（冷凍）、糖度：50 ± 5



うるち米飴AF6

##### 「RS-250AF6」

「うるち米澱粉」を原料として「うるち米飴AF6」と同様の工程で糖化を行い、「うるち米飴AF6」とは対照的にスッキリとした優しい甘みが特徴的な製品です。色相は薄い乳白色。

<表示例> 米澱粉糖化液

<規格> 21.0kg斗缶（冷凍）、糖度50 ± 5



RS - 250 AF6

#### 用途例・効果について:

##### <食品・飲料>

自然な甘さ、豊かな旨味・コクが付与される為、食品・飲料全般への甘味料代替、みりんやはちみつのに代りに利用されております。用途は幅広く、あずきヨーグルト、栄養補助ゼリー飲料などにも採用されております。

##### <製菓・製パン、キャンディー>

風味改良（お米由来の自然な甘み・旨み、コク焼成時の香ばしさの付与）、食感改良（しっとり感、口け感の付与）、老化耐性向上の効果が期待できます。うるち米飴AF6は麴、酒粕にある独特な香りが無い、濃厚な甘み旨味のある甘酒のような味わい持っている為、甘味料代替、甘酒風製品にも採用されております。

##### <乳酸発酵原料>

そのまま倍希釈し、乳酸菌を添加する事により、とても爽やかで美味しい乳酸発酵飲料となります。植物性乳酸菌を使用すれば、アレルギーフリー（乳由来）乳酸発酵食品も簡単に出来ます。また乳酸発酵スターターとしても優秀な働きをし、どのような特殊な乳酸菌種も旺盛に発酵させることが出来ます。酵母エキスに比べても発酵、風味がとても良くなりますが、併用でも強い効果を示します。

#### 簡単レシピ例:

◇お米の炭酸ドリンク：うるち米飴AF6 or RS-250AF6 1、炭酸水 3、柑橘系果汁 少々  
\*混ぜるだけで簡単に出来上がります。

◇ジェラート風アイス:

A\_オレンジ味：うるち米飴AF6 2、オレンジジュース 1

B\_クリームチーズ味：うるち米飴AF6 1、クリームチーズ 1

C\_ヨーグルト味：うるち米飴AF6 2、ヨーグルト 1

\*ジェラート風アイス製造工各種材料を混ぜ合わせてから冷凍庫へ入れる。2h後、4h後に冷凍庫から取り出し混ぜ合わせ、冷凍庫へ入れ、その後1日置いて出来上がり。

