

アセスルファムKの特長

安定性が高く切れのある甘味を持つ
高甘味度甘味料です。

- ✓ ショ糖の約200倍の甘さがあります。
- ✓ 酸、熱、酵素に対し非常に安定ですので、多様な食品にご利用いただけます。
- ✓ 甘味の発現が早く、すっきりとしたキレの良い甘さです。
- ✓ 「PAL SWEET DIET®」と併用することにより、甘味強度の相乗効果を発揮するとともに、砂糖に近い自然な甘さを実現できます。
- ✓ 各種試験で安全性が確認されており、世界100カ国以上で認可されています。

「PAL SWEET DIET®」は、味の素株式会社製の高甘味度甘味料アスパルテムのブランド名です。

名称

一般名：アセスルファムカリウム
化学名：6-メチル-1,2,3-オキサチアジン-4(3H)-オン-2,
2-ジオキシドカリウム

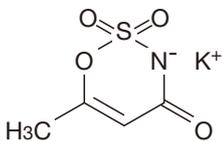
分子量

201.24

分子式

C₆H₄KNO₄S

化学構造

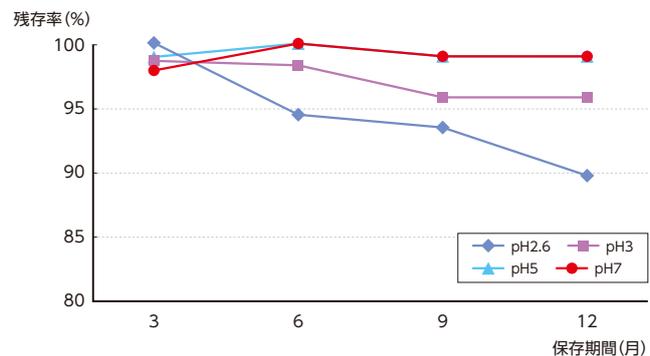


表示

甘味料
(アセスルファムK)

➔ アセスルファムKは水溶液中でも
非常に安定です。

アセスルファムKの水溶液(緩衝液)中での安定性(20℃)



太田静行ら「高甘味度甘味料アセスルファムK」(幸書房、2002)

➔ アセスルファムKを食品に配合することにより、様々な効果が期待できます。

アセスルファムKの特長と食品における効果

特長	食品における効果	利用可能な食品分野
安定性が高い	様々な条件下で加工が可能	全般
高甘味度(砂糖の200倍)	コンパクト化、コストダウン、低カロリー化	全般
非糖質	低糖質化	全般、ダイエット食品、病院食等
甘味の発現が早くキレが良い	すっきりとした甘味の実現	全般
他の物質と反応しにくい	様々な物質との併用が可能	全般
虫歯予防に効果的	菌による歯垢形成を起こさないため、虫歯の原因にならない	全般(菓子、飲料等)
食品への浸透性が高い	漬物、煮物への漬け込み時間の短縮	漬物、煮物、シロップ漬け等
他甘味料との相乗効果がある	他甘味料との併用により、甘味質(甘味の立ち、キレ、後味、まろやかさ)のコントロールが可能。また「PAL SWEET DIET®」との併用による甘味強度の相乗効果でコストダウンを実現。	全般



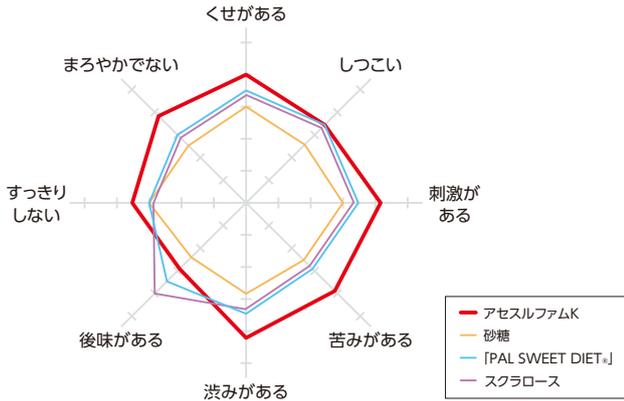
アセスルファミンKと「PAL SWEET DIET®」の併用効果

「PAL SWEET DIET®」は、味の素株式会社製の高甘味度甘味料アスパルテムのブランド名です。

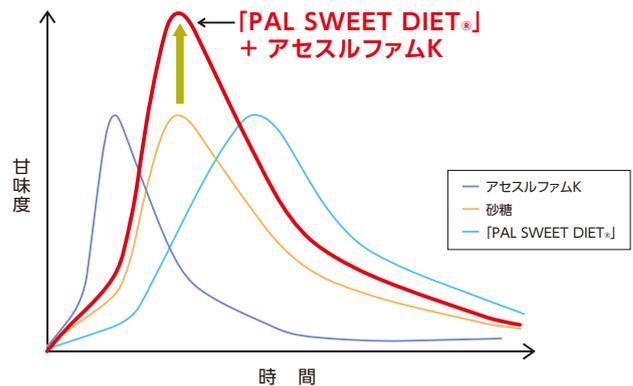
➔ アセスルファミンKは「PAL SWEET DIET®」との併用により相乗効果を発揮します。

- ✓ 併用により、甘味強度の相乗効果を発揮します。
- ✓ 併用により、砂糖に近い自然な甘さを実現できます。

レーダーチャートによる甘味質評価

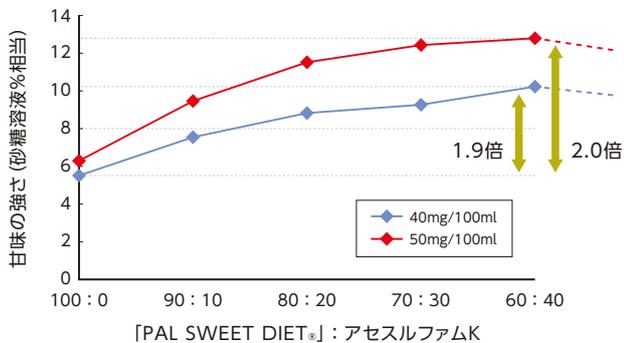


アセスルファミンKと「PAL SWEET DIET®」の併用効果(イメージ)



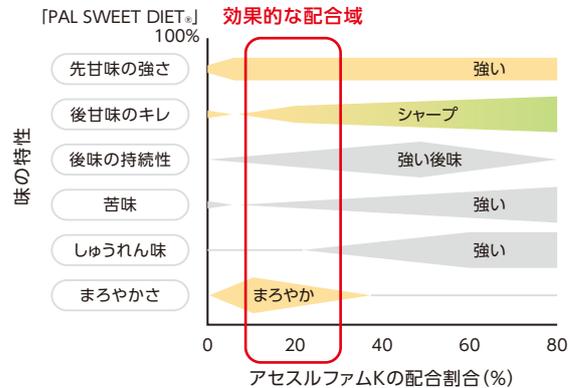
アセスルファミンKは、「PAL SWEET DIET®」と併用することで、甘味強度の相乗効果を発揮します。また、併用により砂糖に近い自然な甘さを実現することが可能です。

アセスルファミンKと「PAL SWEET DIET®」の甘味強度の相乗効果



アセスルファミンKと「PAL SWEET DIET®」の甘味強度の相乗効果は、配合割合により変化します。たとえば「PAL SWEET DIET®」とアセスルファミンKを60:40で配合すると、甘味の強さが約2倍に強化されます。

アセスルファミンKと「PAL SWEET DIET®」の併用による甘味質の変化



アセスルファミンKは、「PAL SWEET DIET®」との併用により、甘味質を変化させることが可能です。フレーバー等との相性にもよりますが、一般にアセスルファミンKの配合割合が20~30%としたときに、最も好ましい甘味質となります。

➔ アセスルファミンKの安全性と使用基準

安全性

多数の安全試験が行われており、日本の厚生労働省、FDA、JECFAなど世界の主要機関で安全性が認められています。また、厚生労働省、FDA、JECFAはアセスルファミンKのADI(一日摂取許容量)を0~15mg/kg体重/日に定めています。

使用基準

日本では右記の通り使用基準が定められています。使用基準に従ってご利用ください。

対象食品	食品1kg当たりの使用基準
砂糖代替食品	15.0g以下
栄養機能食品(錠剤に限る)	6.0g以下
チューインガム	5.0g以下
生菓子、菓子及びあん類	2.5g以下
ジャム類、漬物、氷菓、アイスクリーム類、たれ及びフラワーペースト	1.0g以下
果実酒、雑酒、清涼飲料水、乳飲料、乳酸菌飲料及びはっ酵乳(希釈して飲料に供する飲料水にあつては、希釈後の飲料水)	0.50g以下
その他の食品	0.35g以下



《お問い合わせ先》味の素ヘルシーサプライ株式会社

アミノ酸営業本部 / 〒104-0031 東京都中央区京橋2-17-11 三栄ビル別館 TEL:03-3563-7581 FAX:03-3567-0059

<http://www.ahs.ajinomoto.com/business/index.html>