

CANDY

キャンディ

への利用のご案内

「PAL SWEET DIET®」は1983年の発売以来、
シュガーレス・低カロリーなのにおいしいキャンディ作りに貢献してきました。
キシリトールやマルチトールなどの糖アルコールとの相性が良く、
フルーツフレーバーの増強効果を持つ「PAL SWEET DIET®」が、
新しいキャンディ市場の開拓をお手伝いいたします。





の3つの特徴



特徴 1

砂糖の約200倍の甘さの
アミノ酸系甘味料です。

特徴 2

すっきりとひろがる甘味は
味と香りを引き立てます。

特徴 3

同じ甘味でコストは砂糖の1/3以下。
カロリーオフと低コストを実現します。



のキャンディへの利用メリット

メリット/

①

シュガーレスキャンディの
甘味を補強します。

「PAL SWEET DIET[®]」は糖アルコールなどを使用したシュガーレスキャンディの甘味を補強し、味質を改良し、おいしく仕上げることができます。

メリット/

②

虫歯の原因にならない
キャンディが開発できます。

「PAL SWEET DIET[®]」は歯垢形成もおこさず、酸も産生しない甘味料です。
虫歯の原因にならないので、虫歯対策市場向けキャンディを開発できます。

メリット/

③

フルーツキャンディの
果汁感が増強されます。

「PAL SWEET DIET[®]」には風味増強効果があります。
特にオレンジなどのフルーツフレーバーを増強し、風味を長持ちさせます。

メリット/

④

カロリーが
低減できます。

「PAL SWEET DIET[®]」は1gあたり4kcalですが、甘味倍率が高いため砂糖と同じ甘さを得るには1/200の量でよく、実質的に低カロリーになります。

PAL SWEET DIET[®] 利用効果(1)

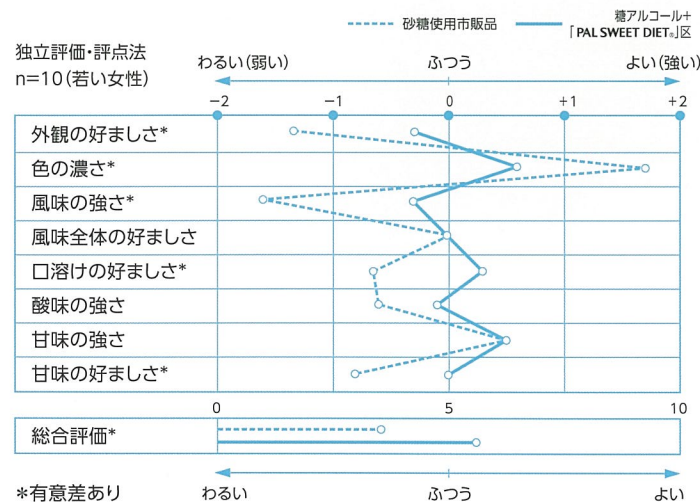
「PAL SWEET DIET[®]」は、糖アルコールの甘味を補強し、風味も増強しておいしいシュガーレスキャンディを実現できます。

◎:非常によい(非常に強い) ○:よい(強い) △:よくない(弱い)

評価項目	糖アルコール区	糖アルコール+ 「PAL SWEET DIET [®] 」区
①果実風味の強さ	○	◎
②甘味の強さ	△	○
③甘味の好ましさ	△	○
④総合での好ましさ	△	◎

PAL SWEET DIET[®] 利用効果(2)

「PAL SWEET DIET[®]」使用シュガーレスキャンディは、砂糖使用キャンディに比べても、色、甘味が好ましく、風味も強いおいしいキャンディです。



PAL SWEET DIET[®] 利用ハードキャンディの配合例

糖アルコールに「PAL SWEET DIET[®]」を少量加えるだけで、さらにおいしいシュガーレスキャンディを実現できます。

原料名	糖アルコール区	糖アルコール+ 「PAL SWEET DIET [®] 」区
①還元麦芽糖水飴	59.7%	59.7%
②高糖化還元澱粉糖化物	30.4%	30.4%
③低糖化還元澱粉糖化物*1	9.9%	9.9%
キャンディ生地(煮詰め品)	1000.0g	1000.0g
④「PAL SWEET DIET [®] 」	—	1.5g
⑤ビタミンC*2	25.0g	25.0g
⑥クエン酸	20.0g	20.0g
⑦着色料	0.3g	0.3g
⑧レモンフレーバー	2.7g	2.7g

*1 低糖化還元澱粉糖化物は泣き防止を目的に添加。
*2 ビタミンC・約50mg/粒(2g)

PAL SWEET DIET[®] 利用キャンディ製造工程例

「PAL SWEET DIET[®]」は、従来のシュガーレスキャンディと同様の製造工程でおいしいシュガーレスキャンディをつくれます。



*温度に留意してください。
①～⑧の番号は配合例と連動

PAL SWEET DIET[®] の安定性

ハードキャンディは水分含量が1～2%と非常に少ないため「PAL SWEET DIET[®]」は、ほぼ100%の安定性を発揮します。

レモンキャンディ(スタンピング方式)

条件	残存率*
製造直後	99%
常温(24℃)で7カ月保存	97%

*製造スタート時を100%としたときの「PAL SWEET DIET[®]」残存率。



「PAL SWEET DIET[®]」が、
新たなおいしさ作りをお手伝いします。

