

ICE CREAM & ICE CANDY

氷菓

への利用のご案内

おいしくて多機能な「PAL SWEET DIET®」は、新たな氷菓開発の鍵となる甘味料です。
氷点が高いことを利用して溶けにくい氷菓を実現したり、
フレーバー増強効果によって風味豊かなアイスクャンディにしたりと、
用途や目的によってさまざまな利用方法があります。



PAL SWEET DIET®
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。

PAL SWEET DIET® の氷菓への利用メリット

メリット/

①

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/

②

カロリーが
低減できます。

「PAL SWEET DIET®」は1g当たり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、実質的にはカロリー摂取に寄与しないといえます。

メリット/

③

保形性が
よくなります。

氷点が砂糖よりも高いため、流通時などの温度変化にもあまり影響されず、泣きだれなども起こりません。

メリット/

④

結晶ムラが
少なくなります。

速やかに氷結しますので、結晶ムラ、にごりなどが発生しにくく、きれいな商品にすることができます。

メリット/

⑤

原料コストを
削減できます。

甘味倍率が高いため、甘味当たりの価格は砂糖に比べて低価格です。また砂糖によく似た甘さのため、かなりの割合で砂糖と代替してもおいしさを変えることがありません。

メリット/

⑥

エネルギーコストが
削減できます。

氷点が高いため、製造時の冷却温度を高く設定でき、エネルギーコストを抑えることができます。

PAL SWEET DIET®

利用アイスク্যানディの配合例〈パイン〉

「PAL SWEET DIET®」を使用することにより、おいしさを変えずにカロリーを約1/3にすることができます。

原料名	砂糖区	「PAL SWEET DIET®」区
PO-40(還元澱粉糖化物)	—	10.0%
パイナップル100%果汁	37.5%	37.5%
「PAL SWEET DIET®」	—	0.066%
砂糖	16.2%	—
酒石酸	0.3%	0.3%
キサントガム	0.05%	0.05%
カラギーナン	0.05%	0.05%
ローカストビーンガム	0.05%	0.05%
パイナップルエッセンス	0.15%	0.15%
色素	0.1%	0.1%
水	45.6%	51.7%
カロリー(kcal)	82	25
pH	3.0	3.0

PAL SWEET DIET®

利用アイスク্যানディ製造工程例

殺菌後、果汁やエッセンスと一緒に「PAL SWEET DIET®」を添加してください。



PAL SWEET DIET®

の安定性

氷菓への使用に際しては、ほぼ100%近い安定性を誇ります。

条 件	残 存 率
殺菌時：68℃、30分	99%
製造直後	98%
冷凍保存：-20℃、12カ月保存	96%



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

