

特定保健用食品 (規格基準型) 素材

「ベータオリゴ」は フラクトオリゴ糖が主成分の液状糖です

フラクトオリゴ糖は、ビフィズス菌増殖効果が高く、腸内環境を改善する効果の高いオリゴ糖です。自然界においては、タマネギ、アスパラガス、バナナなどに少量含まれる自然由来の甘味です。低カロリーで甘味の質は、あっさりとしたまろやかな、後味の残らないものです。

◆ 機能・性質

フラクトオリゴ糖は、難消化性で人の消化酵素では分解されないため、大腸で善玉菌の栄養源となり、腸内の環境を良好に保つ働きがあります。飲料、乳製品、冷菓等の各種食品に健康志向の甘味料として使用でき、腸内善玉菌の活性化の効果を与与することができます。



ベータオリゴ 24kg缶

1.
腸内有用菌の
栄養源となる。

2.
まろやかで、
おいしい甘味。

3.
低カロリー
(2kcal/g)

4.
血糖値に影響を
与えにくい。

◆ 形態

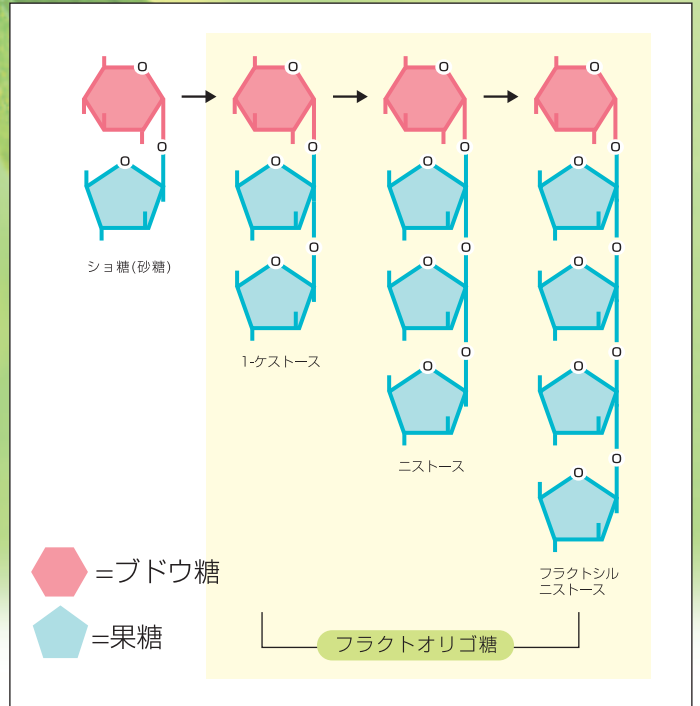
フラクトオリゴ糖はショ糖を原料に、β-フラクトフラノシダーゼの糖転移反応により製造される液状甘味料です。糖質としてショ糖のみを原料としており、ショ糖との置き換えが容易な甘味料です。

◆ 規格

製品	ベータオリゴ	水分	28%以下
性状	無色または、淡黄色の やや粘性のある透明な液体	固形分	72%以上
pH(36%水溶液)	4.5~6.5	フラクトオリゴ糖 (固形分当り)[含有量(重量当り)]	55%以上 [40%以上]

納入形態24kg缶

フラクトオリゴ糖の構造



日本オリゴのフラクトオリゴ糖は
ショ糖に果糖が1~3個(最大で4個)
結合している構造です。

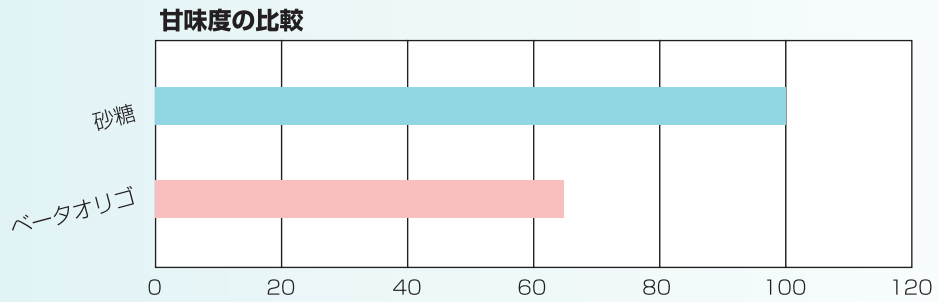
◆ 原材料表示例

フラクトオリゴ糖シロップ、フラクトオリゴ糖、オリゴ糖

特性 1

甘味度

甘味度は砂糖を100とした場合、約65です。
甘味度の比較



特性 2

水分活性
カロリー

50%水溶液の場合、約0.96で砂糖とほぼ同じ値を示します。

カロリーは207kcal/100gです。

食品への応用例

(機能性の付与、甘味付けとして)

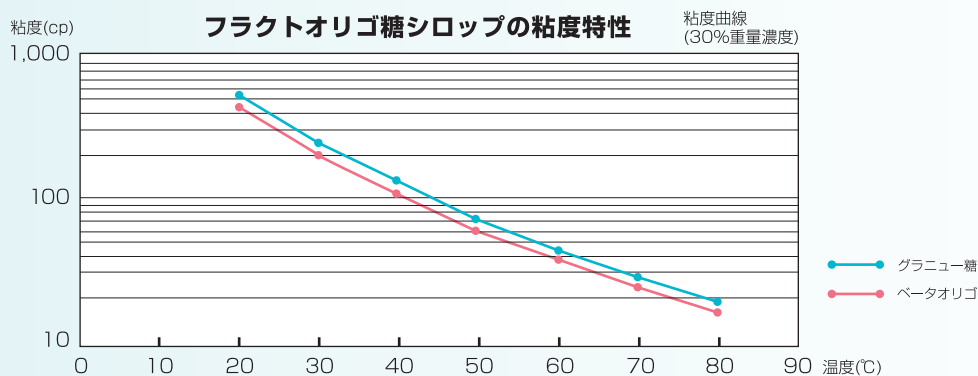
分野	例
飲料	牛乳・コーヒー・紅茶
乳製品	乳酸菌飲料・ヨーグルト
菓子	焼き菓子・飴・錠菓・和洋菓子
惣菜	煮物
冷菓	アイスクリーム
デザート	プリン・ゼリー
その他	健康食品・高齢者向け食品

特性

3

粘度

同じ濃度の砂糖に比べて、わずかに低い粘性を示し、砂糖との置き換えも容易です。

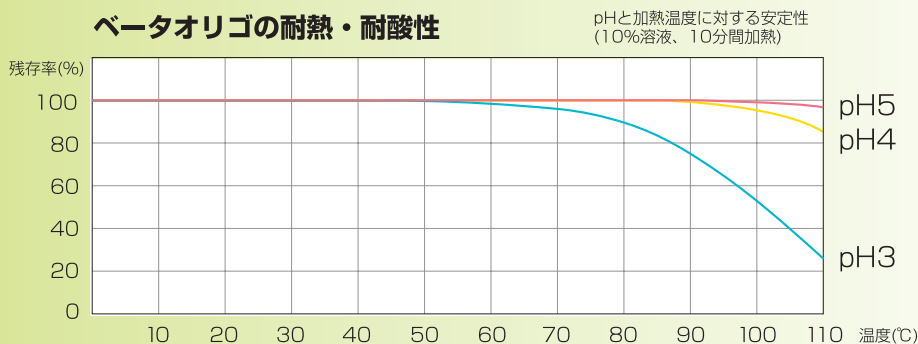


特性

4

耐熱・耐酸性

フラクトオリゴ糖は耐熱・耐酸性とも砂糖とほぼ同じです。pH4以上であれば、100°C加熱でもほぼ安定しています。



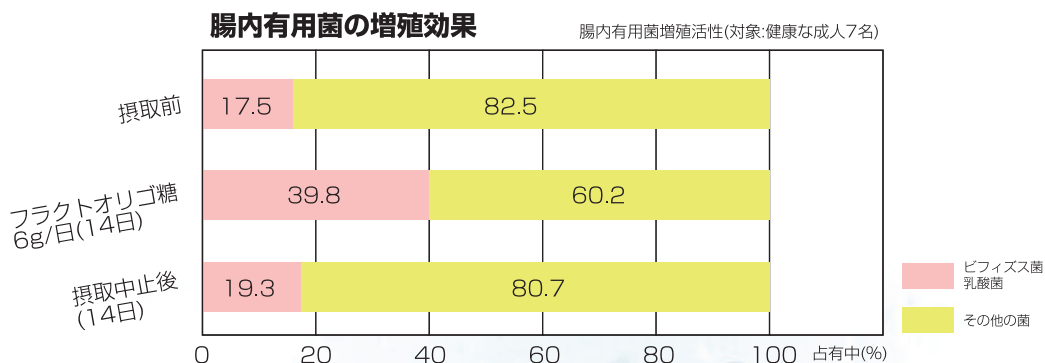
フラクトオリゴ糖の機能

機能

5

腸内有用菌の増殖活性

ベータオリゴの主成分であるフラクトオリゴ糖は、腸内に棲息している有用菌であるビフィズス菌、乳酸菌を選択的に増加させ、腸内環境を改善する働きがあります。



※社内資料：特定保健用食品申請書類より (フラクトオリゴ糖として6g/日経口投与)



機能

6

便性の改善

ベータオリゴの主成分であるフラクトオリゴ糖を継続的に摂取すると、腸内有用菌が増え、ひいては排便回数、軟便化などの便性を改善します。



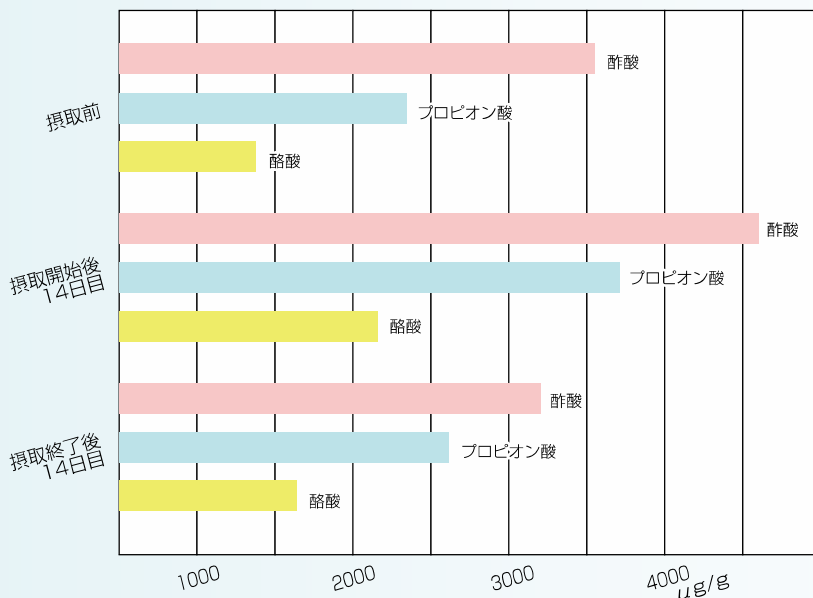
機能

7

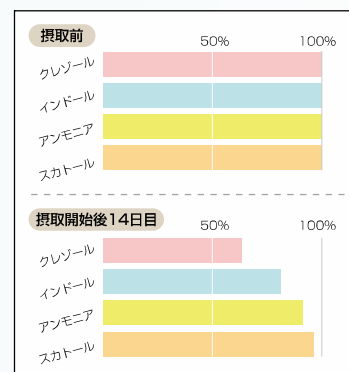
腸内有用菌の増殖効果

腸内の有用菌を増殖させることにより、有益な有機酸(短鎖脂肪酸)を増加させ、腸内のpHを下げ、悪玉菌を抑制し、有害物質の生成を抑制します。

フラクトオリゴ糖摂取による腸内の有機酸の変化



フラクトオリゴ糖は、高タンパク、高脂肪食を悪玉菌が利用したときに、体にとって有害な物質を減らします。



フラクトオリゴ糖摂取による腸内有害物質の変化

※社内資料：特定保健用食品申請書類より(フラクトオリゴ糖として8g/日経口投与)

安全性

日本オリゴのフラクトオリゴ糖は、急性毒性、亜急性毒性、胎仔器官形成期投与試験において、安全であることが確認されています。また、最大無作用量は男女ともに0.4g/kg・体重です。

関連製品 **粗糖オリゴ糖** 粗糖を原料に砂糖が本来持つ風味を最大限生かしたフラクトオリゴ糖シロップ。




納入形態25kg缶

規格

製品	粗糖オリゴ糖	水分	25%以下
性状	茶褐色の粘性のある透明な液体	固形分	75%以上
フラクトオリゴ糖 (固形分当り[含有量(重量当り)])	55±3% [39.0~43.5%]		

お問い合わせ

 **日本オリゴ株式会社**

〒939-1821 富山県南砺市泉沢588
 TEL.(0763)62-1500 FAX.(0763) 62-3521 お客様相談室 (0763)62-4090
 ホームページ <http://www.nihon-oligo.co.jp> E-メール info@nihon-oligo.co.jp