

イヌリア® 概要

【イヌリンとは】

- 水溶性食物繊維
- 植物に多く含まれるフルクタン(フルクトース=果糖の重合体)の一種

【イヌリア® 基本情報】

- イヌリア®はヨーロッパで栽培された野菜「チコリ」の根から抽出された植物由来のイヌリンです。イヌリンは発酵性食物繊維として、ごぼうや玉ねぎ、ニンニク、バナナなどにも含まれ、古くから人類が摂取してきました。
- チコリ由来イヌリンは腸活をサポートし、腸内細菌によって発酵されて短鎖脂肪酸が産生されるなど、体への良い働きが期待されています。

商品名	イヌリア®
原材料名 表示例	イヌリン (オランダ製造)
性状	粉末：白色 シロップ：金色
ラインナップ	粉、シロップ
推奨量	6g/日
アレルギー	なし
原料原産地名	オランダ



イヌリア® ご使用のメリット

【豊富なバリエーション】

- 野菜を原料とし、違和感のない味
- 水溶性が高い
- 熱安定性が高い
- 特徴の異なる複数のラインナップ

イヌリンは、パン、菓子、乳製品、調味料、飲料などに対し、様々な目的でお使い頂けます。

また、**食物繊維の添加・プレバイオ効果だけ**を目的で用いることもできますが、**それ以外の効果を同時に得る食品設計**も可能です。



【「イヌリア®」の機能】

栄養面	おいしさそのまま 糖質 OFF 脂質 OFF 食物繊維 ON
加工性	グリーンラベルの実現 保湿効果 冷凍耐性（耐ヒートショック・氷結晶 成長抑制） 冷凍時のとけにくさ 冷凍時のかたさのコントロール かさ増し 等
味の改善	ナチュラルな甘さ付与 脂肪感付与 ボディ感の付与 コクの付与 雑味、金属時等のマスキング 様々な食感の実現 フレーバーサポート

イヌリア® がパンに与える影響

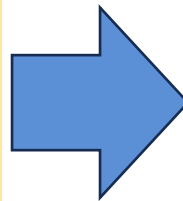
【一般的なパンの場合】

- テクスチャー改善（柔らかさ、滑らかさ、クリーミーさ）
- しっとり感
- おいしそうな焼き色
- ほんのりした甘さ
- 食物繊維付与

【減塩パンの場合】

通常、塩の添加量を減らすと

- 生地が緩く(生地ダレ)、形成が難しい
- パンがしっかり膨らまない
- 味がぼやけてしまう



イヌリア®を添加すると

- 生地の保形力が向上
→パンがしっかり膨らむ
- 味のエンハンス効果（塩味の底上げ）
- イヌリア®の自然な甘み
→味がぼやけにくく、美味しくできる
- 食物繊維付与

減塩イヌリアパン 栄養成分比較（小学校中学年サイズ想定）

塩 1.6%・イヌリア® 0%

	1個当たりの栄養成分	
エネルギー	243.2	kcal
タンパク質	7.4	g
脂質	4.2	g
糖質	43.2	g
食物繊維	1.6	g
ナトリウム	357.4	mg
カルシウム	33.7	mg
鉄分	0.5	mg

《ナトリウム量》

減塩イヌリアパンは、**約40%DOWN**

《食物繊維》

減塩イヌリアパンは、**約90%UP**

塩 1.0%・イヌリア® 3%

	1個当たりの栄養成分	
エネルギー	246.7	kcal
タンパク質	7.4	g
脂質	4.2	g
糖質	43.4	g
食物繊維	3.0	g
ナトリウム	229.5	mg
カルシウム	33.7	mg
鉄分	0.5	mg

参照データ詳細

原材料	八訂表参照項目
学校給食用小麦粉	強力1等
上白	上白糖
脱脂粉乳	脱脂粉乳
塩	食塩
イースト	パン酵母（圧搾）
品質改良剤	製品情報
ショートニング	ショートニング（業務用製菓）
イヌリア® IQ 20* ₀ タイプ	（自社提供データー）