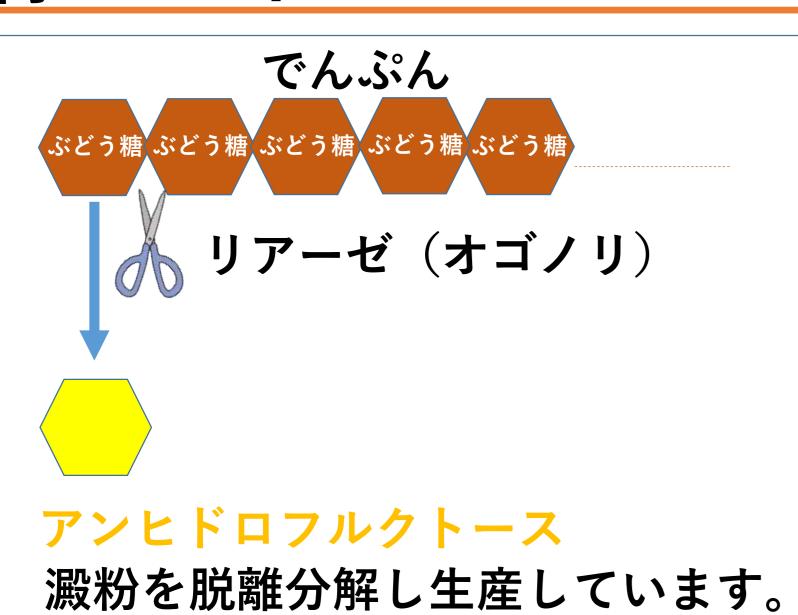
畜産飼料としても有望な食品素材アンヒドロフルクトース

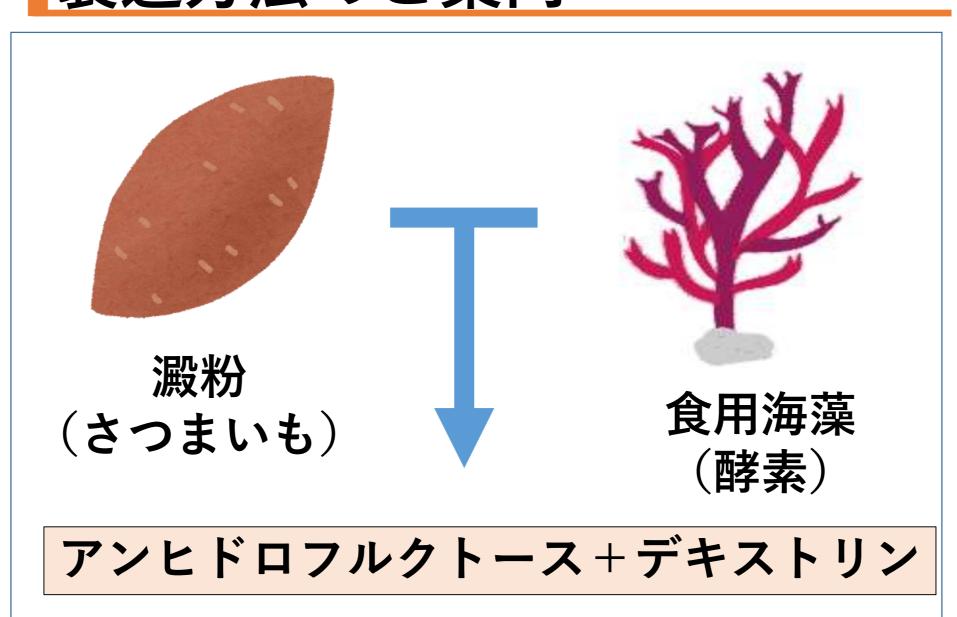
株式会社サナス

『アンヒドロース®』はアンヒドロフルクトース含有水飴です。【製品形態

アンヒドロフルクトースとは



澱粉とオゴノリを使用した、 製造方法のご案内







アンヒドロフルクトースの機能性

変色防止効果

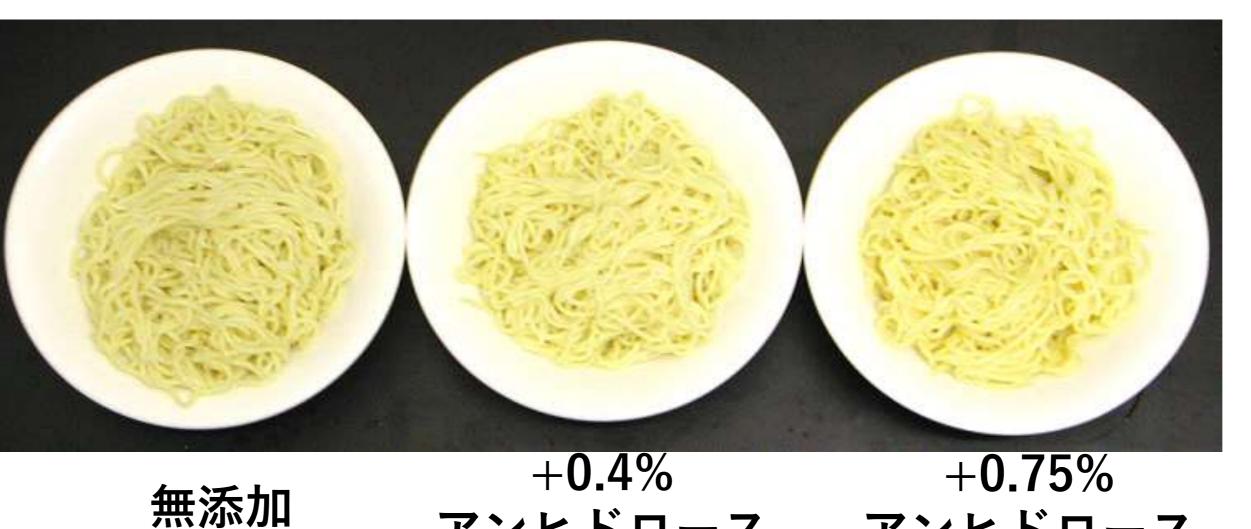


無添加 アンヒドロース

アボカドの変色を抑制します。

+3%

変色防止効果・着色性



中華麺の色調を鮮やかにします。 スペックの発生を抑制します。

アンヒドロース

静菌作用 (Log CFU/g) 10

無添加 生菌数の対数 **-アンヒドロース1%** 保存日数(日) スイートポテトの 日持ちが向上します。

畜產飼料用途

バークシャー種へのアンヒドロースの給餌試験

試験条件:制限給餌2.5 kg/日、暑熱期を含む66日 間の投与、飼料にアンヒドロースを1%添加

飼料要求率

対照群

3.66

アンヒドロース投与群 3.17

P = 0.09

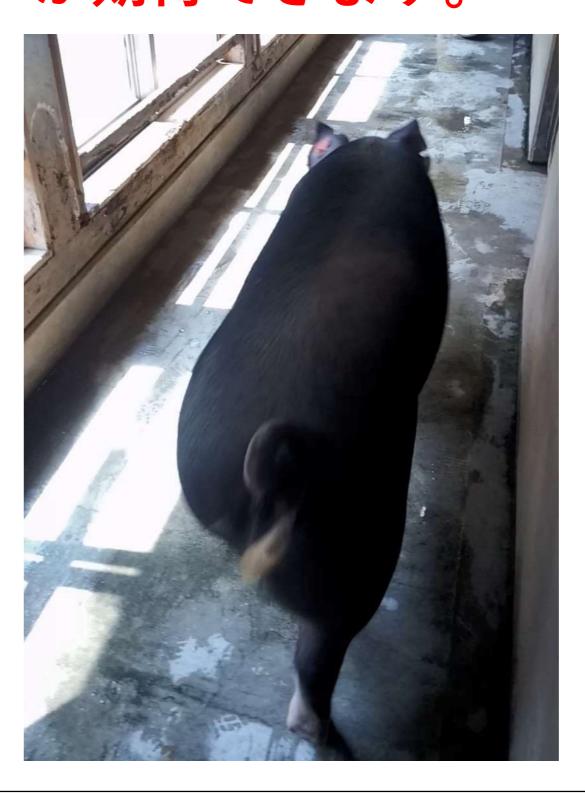
13%削減

飼料費を削減することが期待できます。

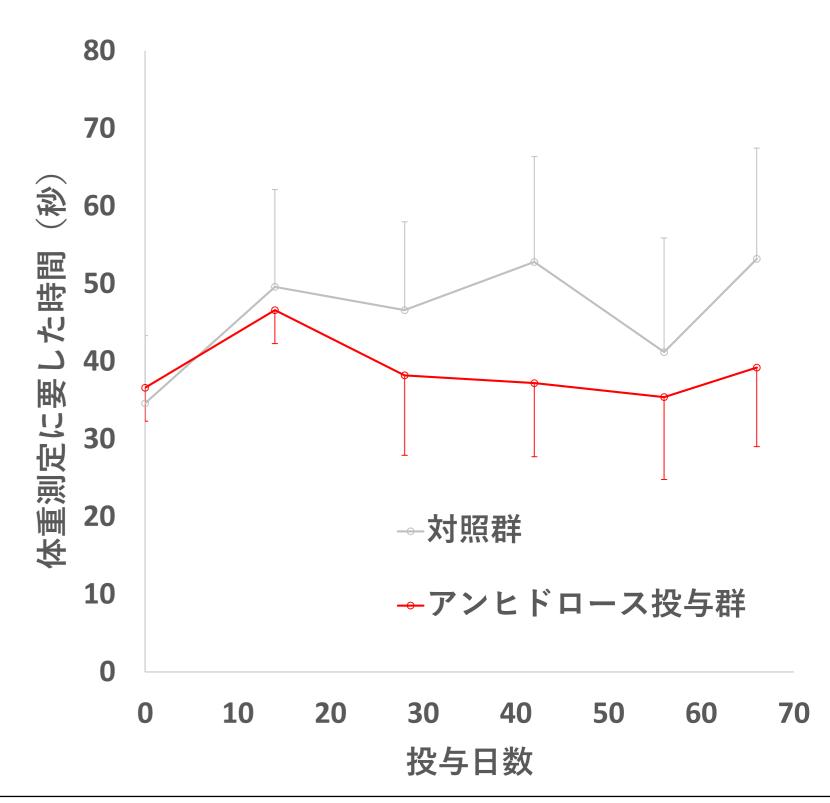
畜産の飼料が高騰しており、今後もこの状態が続 くと予想されます。

アンヒドロフルクトースを飼料に添加すること で、増体速度が向上し飼料費を削減することが期 待できます。従順性が向上し、肉の臭みも低減さ せる可能性もあります。

体重測定に要した時間を記録しました。 アンヒドロースを投与することで、従順性の向上 が期待できます。



アンヒドロース



黒豚肉の官能試験の結果、アンヒドロフルクトース投 与群の肉の臭みが少ないことが認められた。



お問い合わせ先

株式会社サナス 開発研究部 宮﨑直人 本社/〒891-0196 鹿児島県鹿児島市南栄三丁目20番地 TEL.099-260-8816 FAX.099-284-5680

E.mail: nmiyazaki@sunus.co.jp

株式会社サナスの畜産飼料としても有望な食品素材アンヒドロフルクトースについてご紹介します。

株式会社サナスは、鹿児島県に本社及び工場を構え、異性化糖、水飴、ぶどう糖、コーンスターチ、漬物、はるさめ、葛きりの製造・販売などを行っています。

当社は長年の研究開発の成果として、甘藷澱粉と食用海 藻から生産する機能性糖質、アンヒドロフルクトース(製 品名:アンヒドロース)を商品化しました。アンヒドロー スには抗酸化性、着色性、静菌性があり、アボカドの変色 防止や中華麺の色調改善、菓子、パンの日持ち向上などに 利用されています。

アンヒドロースは畜産飼料としても有望で、家畜に投与すると飼料要求率が改善します。現在、畜産の飼料が高騰しており今後もこの状況が続くと予想されますので、飼料費削減が期待できます。