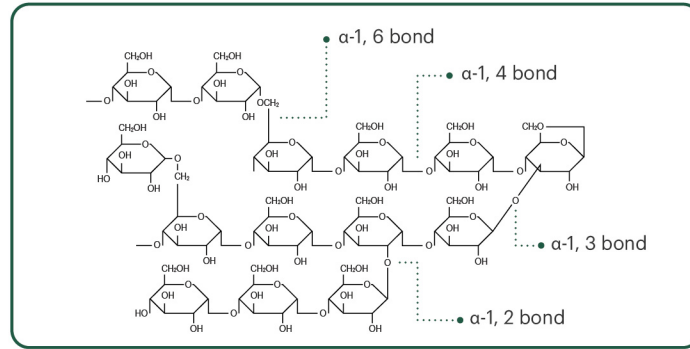


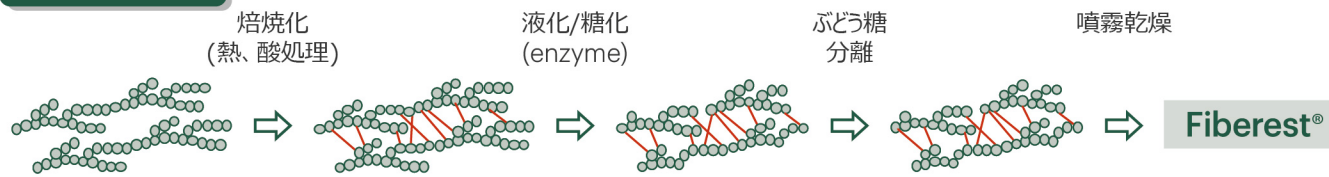
# Fiberest® 素材紹介

## Fiberest®とは

- でん粉から作られる水溶性食物繊維
- 原料:コーンスターチ
- 食物繊維含量:90%以上(HF基準)
- カロリー: 1 kcal/g



## 製造工程



## 特徴

- Low** 低い糖類含量 (5 g/100 g以下)
- 賦形剤、増量剤としても活用
- 結着力、クリスピー感向上
- 耐熱性・耐酸性
- 冷凍・解凍安定性

## 報告されている機能性

- 1 整腸作用**  
善玉菌の増加, 消化されていないものが腸内で水分を吸収し、排便量が増加
- 2 食後の血糖値上昇の抑制**  
短鎖脂肪酸を生成し、インスリン分泌促進及びグリコーゲン分解調節
- 3 血中中性脂肪の改善**
  - 短鎖脂肪酸を生成し、コレステロール合成阻害(血中LDL-C及び中性脂肪減少)
  - 便への排出を促進

## 製品スペック

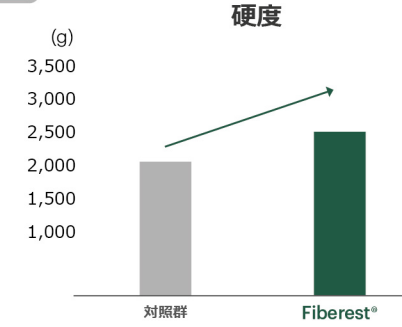
項目	粉末		液状
製品名	Fiberest® HF	Fiberest® GF	Fiberest® LS
食物繊維含量 (%)	90以上	70以上	90以上 (DS基準)
DE	10~15	10~18	10~15
水分 (%)	5以下	5以下	30以下

# Fiberest® 応用ソリューション

“もっとおいしく もっと質よく もっと健康に”

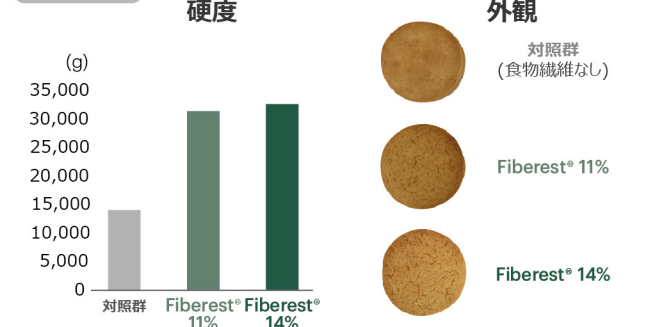
## もっとおいしく

**シリアル**  
: サクサクした食感が向上



Fiberest®を適用することで、結着力が高まり、まとまりよく仕上がる

**クッキー**  
: クリスピー感が向上



Fiberest®を適用することにより、見た目をよく整えながら、クッキーのクリスピーな食感を高めることができる

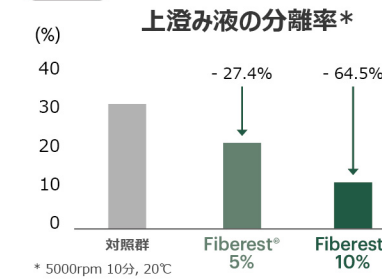
## もっと質よく

**ウォーターゼリー**  
: 離水防止



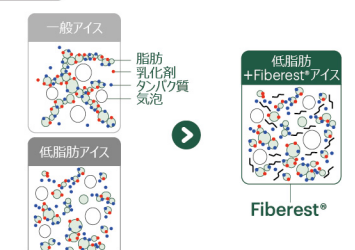
Fiberest®をウォーターゼリーに適用することで、保管・流通中にゲル状のまま維持できる

**ソース**  
: 離水防止効果



Fiberest®を適用時に食物繊維の強調表示と同時に粘度を上げ、離水防止効果がある

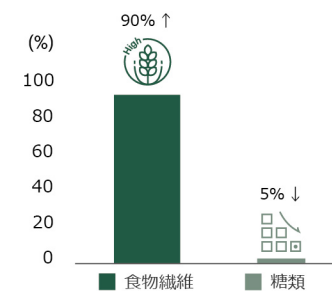
**低脂肪アイス**  
: 乳化安定性



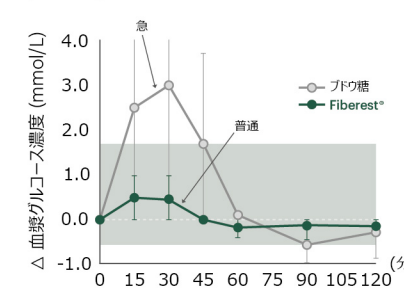
Fiberest®のヒドロキシ基が水分子と結合、脂肪球同士の凝集を防ぎ、気泡を安定的に囲むようにする

## もっと健康に

**食物繊維含量は高く、糖類は低く**

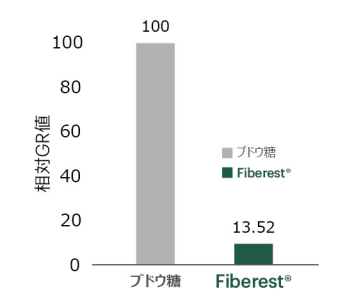


**食後の血糖値上昇の抑制**



\* Glycemic response research report SUGIRS (2023)

**低GR素材 (Glycemic Response)**



\* Glycemic response research report SUGIRS (2023)