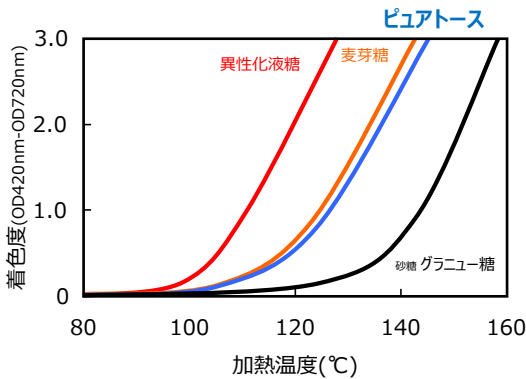


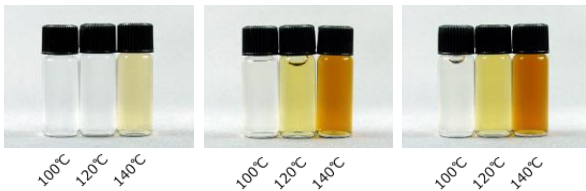
各種糖質の着色性比較～加熱安定性・pH安定性～

■加熱安定性【各温度の着色度】

試験条件 糖質濃度:10%、pH:6.0、
加熱時間:120分

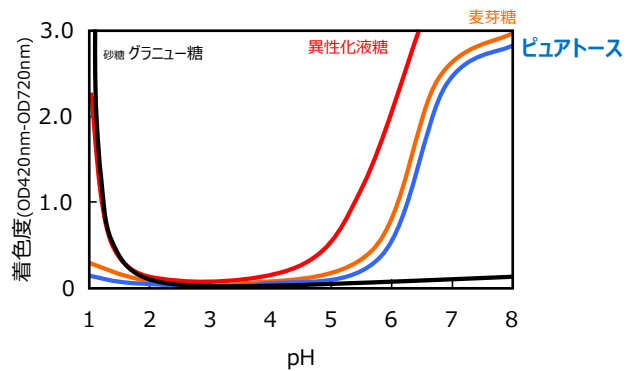


砂糖 グラニュー糖 [pH6.0/120分加熱] ピュアトース [pH6.0/120分加熱] 麦芽糖 [pH6.0/120分加熱]

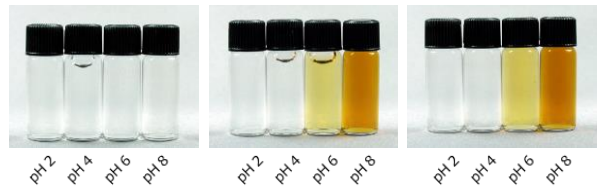


■pH安定性【各pHの着色度】

試験条件 糖質濃度:10%、加熱温度:120°C、加熱時間:120分



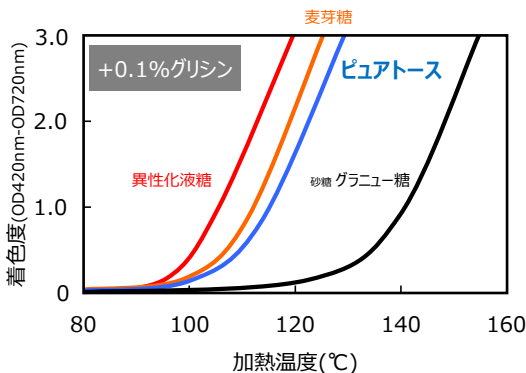
砂糖 グラニュー糖 [100°C/120分加熱] ピュアトース [100°C/120分加熱] 麦芽糖 [100°C/120分加熱]



■加熱安定性

【アミノ酸存在下での各温度の着色度】

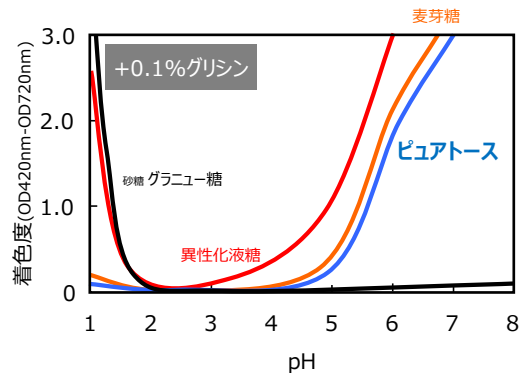
試験条件 糖質濃度:10%、グリシン濃度:0.1%、
pH:6.0、加熱時間:120分



■pH安定性

【アミノ酸存在下での各pHの着色度】

試験条件 糖質濃度:10%、グリシン濃度:0.1%、
温度:120°C、加熱時間:120分



お問い合わせは

群栄化学工業株式会社 食品販売課

高崎支店
TEL 027-353-1805(代表)

東京支店
TEL 03-3567-5081(代表)

大阪支店
TEL 06-6373-3281(代表)