澱粉糖醇糖漿

幫助客戶解決在食品加工中遇到的問題

- 澱粉糖醇糖漿，是以傳統可食澱粉糖漿為原料，經氫化等步驟，直接將澱粉糖漿醇化而製成的一種糖醇。
- 澱粉糖醇糖漿在日本作為砂糖和澱粉糖漿的代替產品廣泛應用於多種食品。
- 澱粉糖醇糖漿具有許多功能特長，種類繁多，根據成分不同，發揮不同功效。

Leading Manufacturer of Sugar Based Polyols

β FOOD SCIENCE

物產食品科技有限公司

經營範圍

本公司生產銷售以山梨醇・澱粉糖醇糖漿為主的機能性糖醇產品。
可廣泛應用於食品副原料・醫藥用輔助原料・日用化工材料等。
同時也承接相關OEM業務。

三大核心業務

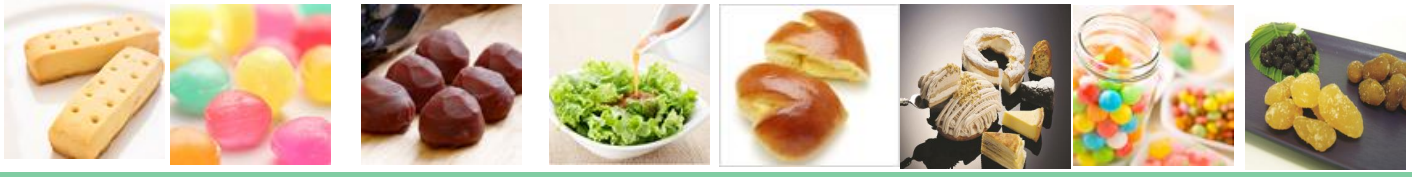
1 穩定並發展糖醇產品的生產
　→由日本市佔率第一，邁向成為亞洲領軍企業
2 致力於新技術・新功能性產品的研究開發
3 效率化整體生產機能（承接OEM，在印尼設有OEM工廠）

公司沿革

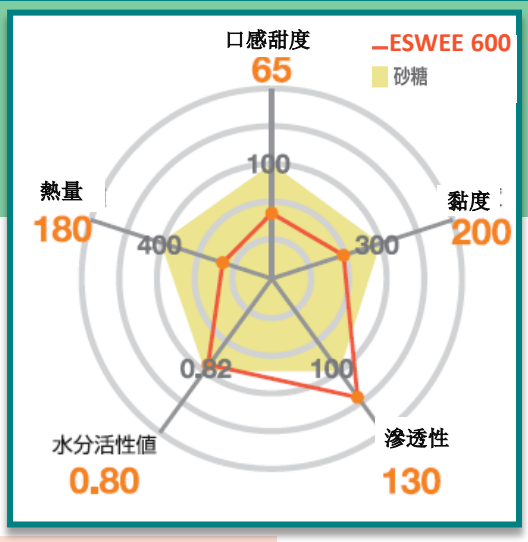
1969 公司前身日研化成公司成立。
1971 名古屋工廠開始生產山梨醇，ESWEE系列澱粉糖醇糖漿。
2003 由三井物產集團全資控股。
2008 公司更名為物產食品科技有限公司。
2009 從三井物產集團接管部分功能性食品業務，擴大銷售產品陣容。
2013 東京總部遷至現址，取得**FSSC22000**認證。
2017 取得MUI清真認證

公司地址
總部：日本東京都千代田區大手町 1-7-2
生產基地・研發中心：日本愛知縣知多市北濱町24-12
URL http://www.bfsci.co.jp/en/

ISO 14001 JQA-EM5670
ISO 9001 JQA-QMA14912
FSSC 22000 JQA-FC0046



高糖化澱粉糖醇糖漿
ESWEE 600

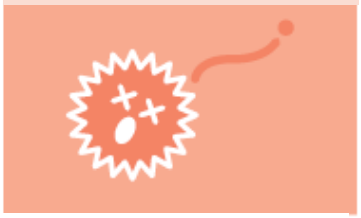


高糖化澱粉糖醇糖漿，低黏度，高滲透性，保濕效果佳，並可降低水分活性。同時有增強鹹味和香辣調料口感度的效果。

高保濕性

保濕性超過砂糖，澱粉糖漿。

降低水分活性

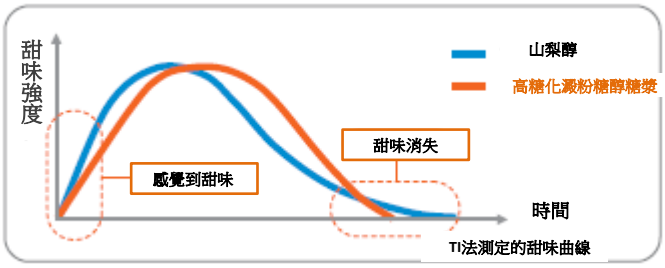


降低水分活性，
抑制微生物繁殖。

高滲透性

高滲透性，適用燉煮食品，醃製類食品。

山梨醇/高糖化澱粉糖醇糖漿
分子量小，容易滲透到食物分子中



高糖化澱粉糖醇糖漿

入口感覺到甜味的速度比山梨醇稍慢。
甜味口感清爽，後味不澀，爽甜。

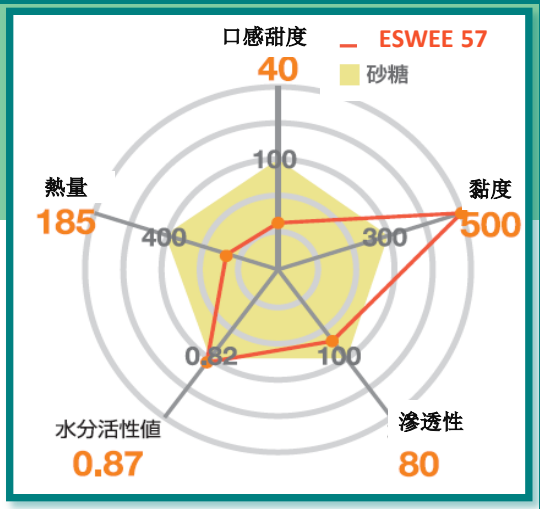
食品加工使用例

增強鹹味辣味
減鹽

高滲透性
防止結晶析出

保濕性
甜味爽口

中糖化澱粉糖醇糖漿
ESWEE 57



中糖化澱粉糖醇糖漿甜味特質接近砂糖，口感甜度僅為砂糖一半。可以維持糖度及砂糖獨有風味，製成低甜產品，更顯食材自身風味。

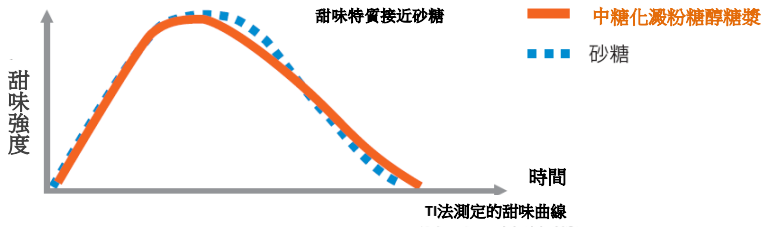
減糖 低甜

甜味特質接近砂糖，可使用於維持砂糖獨有風味，製成低甜配方。
也可用以維持和砂糖配方同等的口感甜度，提高Brix糖度。

更顯食材自身風味

減糖低甜，更顯食材（奶香 豆香）原有風味

甜味特質接近砂糖



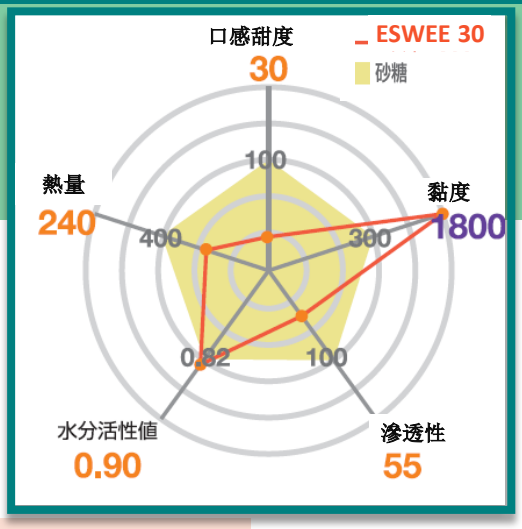
食品加工使用例

銅鑼燒

泡芙

蛋糕

低糖化澱粉糖醇糖漿
ESWEE 30



低糖化澱粉糖醇糖漿低糖高黏，皮膜效果好，對提高光澤有良好效果。同時甜度非常低，甜味爽口，可改善食品整體口感。

提亮光澤

適用於提高熟食加工品的表面光澤度

濃郁風味

提高調味汁的鮮味口感
增強飲料･食品的醇厚感

提高黏稠度

適合用來調整調味汁･醬汁的黏稠程度

皮膜效果（提亮光澤）

ESWEE 30的皮膜效果比山梨醇好

食品加工使用例

提亮光澤

濃郁風味

增稠

澱粉糖醇糖漿

不僅能取代部分砂糖，呈現出不同的口感甜度，還具有許多功能特性，可廣泛應用於食品加工生產。

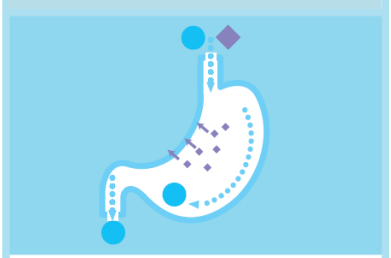
耐酸耐鹼耐高溫

不易被分解
不易著色

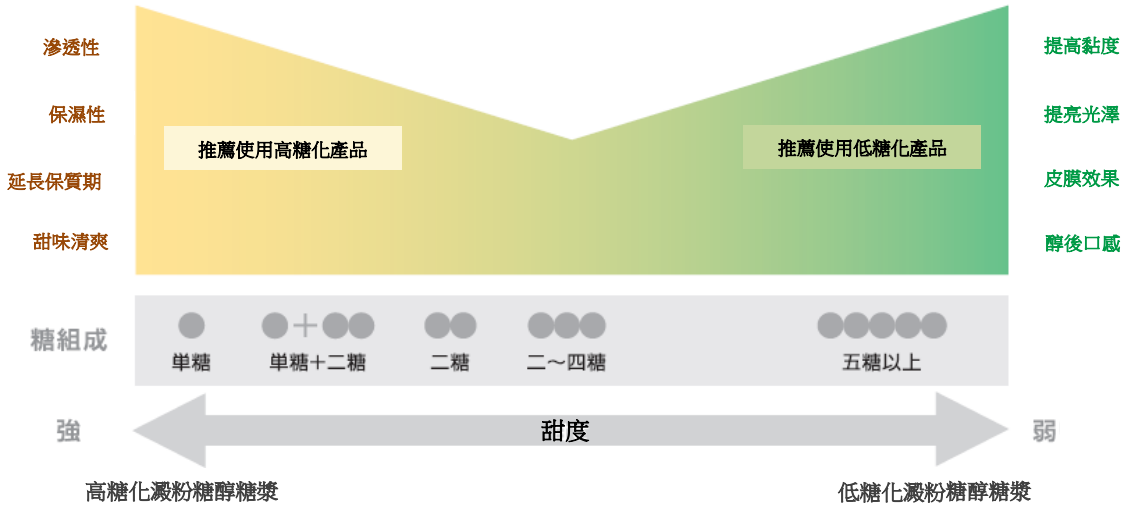
不易成為微生物營養源

不腐蝕牙齒
延長保質期

不易被消化吸收



低熱量
不影響血糖值及胰島素分泌



我司成立近50年，除了技術・市場拓展方面之外，在產品及用途開發，商品企劃提案等方面也都累積了豐富的經驗，為您提供最完美的產品及相關應用的解決方案。