

水溶性
食物繊維

新商品企画に！ サンファイバーのご提案

「第6の栄養素」として注目されている食物繊維。1950年代には、日本人の1日の平均食物繊維摂取量は20gを超えていましたが、食生活の変化により現代では14g前後と日常的に食物繊維が不足していると言われています。食物繊維は水に溶けない不溶性食物繊維と水に溶ける水溶性食物繊維に分類されますが、不足しがちなのは水溶性食物繊維です。今回は水溶性食物繊維を手軽に摂ることができる「サンファイバー」をご紹介します。

サンファイバーのココがすごい！

無味無臭

飲み物や料理の味を変えません。味を気にせず、ご使用いただけます。

耐熱性あり

熱にも強く、ご飯と一緒に炊くこともできます。

アレルギーフリー

アレルギー特定原材料等28品目不使用

水溶性で溶けやすい

冷たい水にも溶け、お飲み物や料理にサッと溶かせます。

サンファイバーの作り方

グアー豆

加工

グアーガム分解物

サンファイバー
水溶性食物繊維

サンファイバー-R

特徴	白色～類白色の粉末、異味異臭がなく低粘度、熱に安定、水溶性、食物繊維含量80%以上
用途	乳製品、飲料、麺類、パン、米飯加工食品、菓子、健康食品など
成分	ガラクトマンナン分解物
表示例	1 食品の場合：グアーガム分解物、食物繊維（グアーガム分解物）、ガラクトマンナン分解物、等 2 食品添加物の場合：増粘剤（グアーガム酵素分解物）、安定剤（グアーガム酵素分解物）、等 *配合率1位の原料の場合：1に（インド製造）追記 *食品に使用した場合の表示の例であり、表示方法については使用方法・目的により異なる場合がありますので貴社にて最終ご判断ください。
荷姿	15kg/袋（外装）クラフト袋/（内装）ポリ袋
保管方法	直射日光や吸湿を避け、室内（屋内）で保管してください。
保証期間	製造日起算24ヶ月（未開封）
輸入者	太陽化学株式会社 三重県四日市市山田町800



サンプルをご手配いたします。ぜひ効果を実感ください。
商品試作の際にはサポートのために弊社技術営業スタッフを同席させていただけますと幸いです。

●サービスに関するお問い合わせ先

SUZUKA

株式会社スズカ未来

<http://www.suzukamirai.jp>

担当印

