

トレハロース 100PH

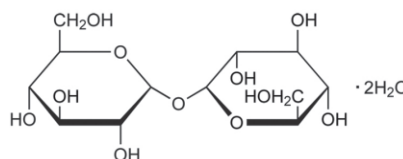
JP, USP-NF, Ph.Eur.

概要

トレハロースは、グルコース2分子が α, α -1,1で結合した2含水の結晶構造を持つ非還元性二糖です。

デンプンを原料として酵素糖化法により製造しています。

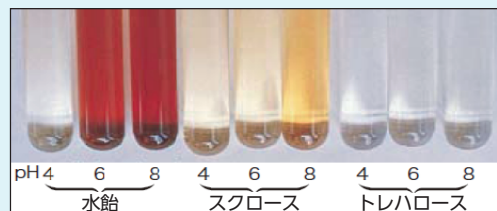
化学式: $C_{12}H_{22}O_{11} \cdot 2H_2O$
分子量: 378.33
CAS RN®: 6138-23-4



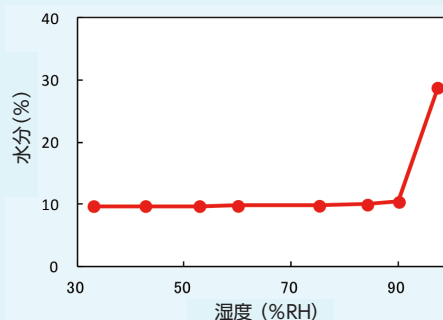
特徴

- 甘味度はスクロース5%水溶液の38%です。甘さが後に引かず、上品で温和な甘味質を持つ糖質です。
- トレハロースは、非還元性でメイラード反応による着色がないことから、製剤化の際、品質の安定化が図れます。
- 熱や酸に対して極めて安定です。(pH 2, 100°C, 24時間)
- 吸湿性が低く、高い湿度でも安定です。
- ガラス転移温度(Tg)は120°C付近であり、二糖類の中でも高いTg値を示します。従って高温域でも安定なガラス状態が保たれます。

糖質 (12.5%) をグリシン (0.5%) と 121°C・
1 時間加熱した時の比較



各湿度で7日間保存後のトレハロースの水分値



応用例とその特性

■ 矯味効果

トレハロースは、いやな味やにおいをマスキングし、ドライシロップ、液剤、チュアブル錠など最終製剤の品質と嗜好性を改善します。

高甘味度甘味料の残味抑制作用

	濃度 (%)	無添加	トレハロース (%)				スクロース (%)			
			0.5	1.0	2.0	5.0	0.5	1.0	2.0	5.0
アセスルファムカリウム	0.05	-	±	+	+	++	-	-	±	+
スクラロース	0.016	-	+	+	++	++	-	-	+	+
アスパルテーム	0.05	-	+	+	+	++	-	-	±	+
糖転移ステビア	0.083	-	+	+	+	++	-	-	±	+

※残味の抑制作用・・・-：なし、±：ややあり、+：あり、++：大いにあり
※高甘味度甘味料はショ糖約10%の甘味度に調整

荷姿

20 kg (外装：カートンボックス、内装：PE袋1重)

製造者：ナガセヴィータ株式会社
お問合せ先：長瀬産業株式会社

ライフ&ヘルスケア製品事業部
E-mail: dnfct@ex.nagase.co.jp

⚠ 本情報は参考情報として企業向けに提供するものです。ご使用に関しては、貴社にて使用目的に適合するかどうかご確認ください。製品化の際には、薬機法・景品表示法等の関連法規を遵守してください。本書は第三者の特許に抵触しないことを保証するものではありません。無断複写転載を禁じます。