

CLARIA® はおいしさと  
機能性を兼ね備えた  
でん粉です



### マーケットの状況

世界的に、消費者は手軽でおいしく、原材料がラベルにわかり易く表示されている食品を求めています<sup>1</sup>。  
実際、新たに発売される製品のうち約25%は、「クリーンラベル（添加物無しやシンプルな表示）」です<sup>2</sup>。

### 課題

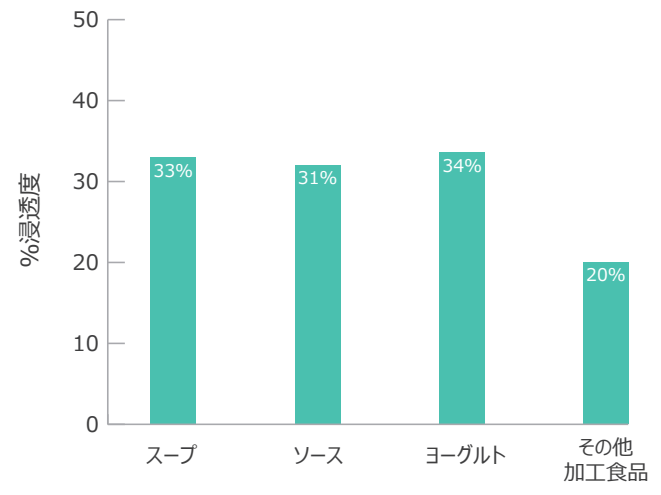
長年消費者に愛されてきた製品を取り扱う食品メーカー様にとっては、消費者の期待に応えるために、より添加物表示を少なくした製品を提供することが課題となります。  
しかし、クリーンラベルに適合し、かつこれまでの加工でん粉と同様の機能、色合い、味が得られるでん粉を見つけ出すことはメーカー様にとって容易なことではありませんでした。

### CLARIA®の利点

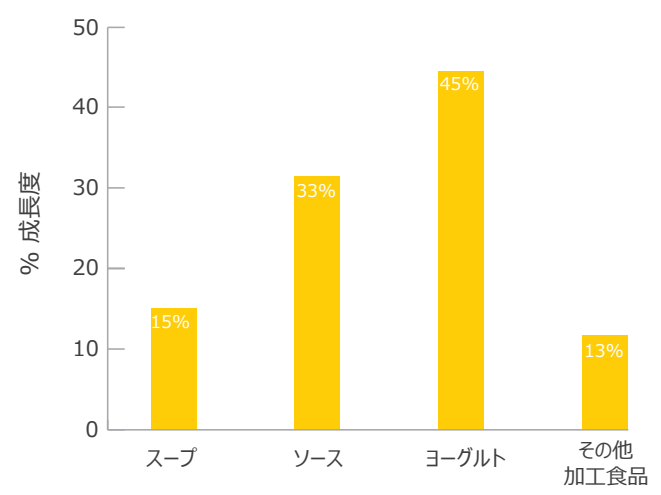
CLARIA®は機能性物理加工でん粉で、シンプルに「でん粉」とラベル表示することができ、以下のような利点があります。

- ・加工でん粉と同等の耐加工特性(熱・酸・シエラ)
- ・天然でん粉と同等のクリーンなテイストと色合い
- ・ヨーグルト、ヨーグルトベースの食品、乳製品デザート、スープ、ソース、ドレッシング等、加工食品などに最適

市場における「よりクリーンなラベル」の浸透度



新製品における「よりクリーンなラベル」の成長度



**TATE & LYLE**

\* ヨーロッパでは「starch」または「maize starch」、米国、カナダ、中国、オーストラリア、ニュージーランド、中南米では「starch」または「corn starch」と表記。  
<sup>1</sup> Leatherhead Clean Labelling Report (2011年11月) (英国、フランス、ドイツ、イタリア、米国の2,500人の消費者を対象)  
<sup>2</sup> Innova Market Insights (2010-2013) (全世界)

# CLARIA<sup>®</sup>の特徴

CLARIA<sup>®</sup>シリーズは、以下に示すような特性により、お客様の加工条件に沿った優れた官能特性・食感を加えることが可能です。

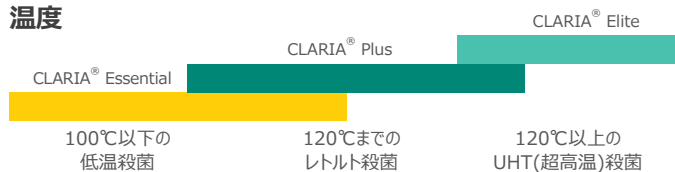
- ・用途に合わせて粘度調整が可能
- ・優れた耐加工特性(熱・酸・シエア)
- ・様々な食品に最適なクリーンなフレーバーと色合い
- ・優れた風味、滑らかさ、光沢、色味の調整が可能

CLARIA<sup>®</sup>は加工でん粉と同等の耐加工特性(熱・酸・シエア)と色合いを持つ機能性物理加工でん粉です。

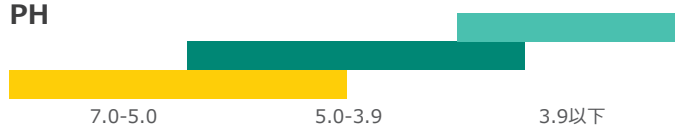


## 各種加工条件に推奨されるCLARIA<sup>®</sup>

### 温度



### PH



### せん断



### CLARIA<sup>®</sup> Essential (クラリア エssenシャル)

スープなどの軽度な加工処理（低温処理、中性pH製品）に最適

### CLARIA<sup>®</sup> Plus (クラリア プラス)

低pHソース製品など、レトルト加工やより高い加工処理（高温処理、中性pH製品）に最適

### CLARIA<sup>®</sup> Elite (クラリア エリート)

ヨーグルト/ヨーグルトベースの食品など、極めて高い加工処理（超高温・高圧処理、均質化処理製品）に最適

## 推奨される保管・取扱方法

未開封の状態で通常の室温・湿度条件で保管してください。

## 品質保証期間

推奨保管条件で2年間。

## サンプル

CLARIA<sup>®</sup>のサンプル3タイプそれぞれご提供が可能です。

なお、本製品のパッケージは25KG袋になります。

## 商品についての詳細は

CLARIA<sup>®</sup>のクリーンラベルの情報については [clariastarch.com](http://clariastarch.com) をご参照ください。

## TATE & LYLE

本情報は弊社商品のいかなる特許侵害使用を推奨するものとして、もしくは（明示または黙示を問わず）権利侵害がないこと或いは特定目的との適合性を保証するものとして解釈されるものではありません。購入を希望される場合は、テート&ライル製品が自社の特定目的、自社製品の特徴、特定応用物に適合するかを判断して頂くため、独自の試験を行い研究と定期的なレビューを実施していただくことをお勧めします。

TXA1114010

