



CLARIA<sup>®</sup> クラリア（機能性クリーンラベルでん粉）

# クラリア（機能性クリーンラベルでん粉）

CLARIA<sup>®</sup>はおいしさと機能性を兼ね備えたでん粉です

世界的に、消費者は手軽でおいしいだけでなく、ラベルの原材料がわかりやすい食品を求めています。<sup>\*1</sup>  
実際に、新たに発売される製品の約25%は添加物フリーやシンプルな表示のクリーンラベルです。<sup>\*2</sup>

消費者の期待に応えるために、従来同様の機能性かつ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。加工でん粉に求められる性能として、加工食品の保存期間、風味、外観、食感など重要な特性が挙げられ、食品表示ができる代替品にも、必要な機能が十分備わっている必要があります。クラリア（機能性クリーンラベルでん粉）はこれらの特徴を兼ね備えたでん粉製品です。

<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)

## クラリアの特徴

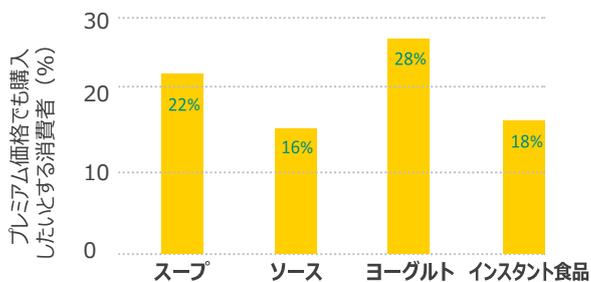
CLARIA® のラベル表示は「でん粉」

- 非遺伝子組み換え
- 優れた耐加工特性(熱・酸・シェア)
- 加工でん粉と同様に、クリーンなフレーバーと色調
- 添加量を変えずに置き換えが可能
- 独自の特許技術により製造され優れた色調

クラリアは加工でん粉と同等の耐加工特性(熱・酸・シェア)と色合いを持つ機能性物理加工でん粉です。



消費者の多くが「無添加表示」の製品に対してプレミアム感を感じています\*3



本情報は弊社製品の特許権利使用の侵害を推奨するものでも、権利侵害が無いこと(明示または黙示を問わず)、あるいは特定の目的に適合することを保障するものではありません。ご使用になる場合は、御社による試験・検討・法規関連のご確認の上、御社製品でのテート&ライル製品の効果、製品の表示、特定の用途などをご判断下さい。

\*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。\*3

TATE & LYLE

©2017 Tate & Lyle

TXA0117084



## CLARIA® Bliss (クラリアブリス)

「でん粉」表示のできるタピオカ由来でん粉製品

### 特徴

- 雑味がなく、クリアな色調
- 従来のタピオカ加工でん粉と同等の機能
- 非遺伝子組換え
- ラベル表示は「でん粉」
- 安定した粘度発現により、さまざまな製造条件での使用が可能

### 用途

「でん粉」としての表示が可能で、幅広い加工条件でさまざまな食品に使用できます。

ヨーグルト	プリン	クリーミーなソース
サワークリーム	リッチな乳製品デザート	スープ
カスタードクリーム	パン・菓子類のフイリング	幼児向けの食品

CLARIA® ワキシーコーン由来のでん粉	CLARIA® タピオカ由来のでん粉
CLARIA® Essential (クラリアエッセンシャル)	CLARIA® Bliss 560 (クラリアブリス 560)
CLARIA® Plus (クラリアプラス)	CLARIA® Bliss 570 (クラリアブリス 570)
CLARIA® Elite (クラリアエリート)	CLARIA® Bliss 580 (クラリアブリス 580)

- CLARIA® Bliss 560は、CLARIA® Essentialと同等で、加工工程中の加熱や摩擦の程度が比較的軽度の加工処理に向いています。例えばレトルトスープや高温でのバッチ処理時間が長いといったケースに適しています。
- CLARIA® Bliss 570は、CLARIA® Plusと同等で、乳製品の殺菌処理 (HTST) やヨーグルトや乳製品入りのデザートの殺菌などの加工に適しています。
- CLARIA® Bliss 580は、CLARIA® Eliteと同等で、製造工程に高いせん断力があるケースや、pHが低いケースで最適な粘度を発現します。また、ヨーグルトの製造などのUHTにも適しています

## テート&ライルについて

テート&ライルは、食品や飲料、その他の業界へ原料とソリューションを提供しているグローバル企業です。世界30箇所以上の拠点を置いて業務展開しています。

tateandlyle.com

株式会社 光洋商会

www.koyojapan.jp/

東京本社 〒104-0061 東京都中央区銀座1-19-7 銀座一丁目イーストビル3F  
Tel: 03-3563-7531 Fax: 03-3563-7538  
大阪支店 〒530-0002 大阪府大阪市北区曽根崎新地2-6-23 MF桜橋ビル10F  
Tel: 06-6341-3119 Fax: 06-6348-1732