

EDGE社 - ファイブライト 949

機能性と保水性に優れたシトラスファイバー

現代の食品メーカーは、消費者に分かりやすいクリーンなラベル表示が可能な天然由来のテクスチャー原料を求めています。そしてその要求に応える素材がまさに EDGE 社のシトラスファイバー「ファイブライト 949」です。

「ファイブライト 949」は、ライムピール（果皮）100% からつくられた天然の果実由来のシトラスファイバーです。その製造プロセスでは、酸やアルコールなどによる過酷な加工処理は行わずに圧搾などの物理的および機械的な加工処理のみによって製造が行われます。

ファイブライト 949 は、業界で最も高い保水能力を提供する製品のひとつとして特別に設計されています。水分をより長く保持するその能力は、食品にテクスチャーの改善、歩留りの向上、ドリップの軽減などの機能性をもたらします。



世界の食品市場でのファイブライト 949 に適した多様な応用分野：

- ベーカリー
- 加工肉および疑似肉
- オールナチュラルフード
- 冷凍食品
- ペットフード



- 100% 柑橘由来の食品素材
- 非常に高い保水力
- 増粘剤、乳化剤、安定剤の代替として
- グルテンフリー
- ラベル表示例：「シトラスファイバー」
- E 番号（欧州連合内での食品添加物の分類番号）なし
- ニュートラルな風味



従来のテクスチャー原料はゲル化と粘度の機能を提供しますが、その化学的な名称は消費者にとってなじみのない分かりにくいものとなっており、さらにその加工処理、不安定な供給、コスト面などでの問題がありました。

当社の根幹は、食品の安全性を確保する加工と、消費者利益の増大から成ります。

EDGE Ingredients社は、果物と野菜のバイオマスを持続可能な、分かり易い表示でGMOフリーの食品原料に変える革新的なテクノロジーを利用して、加工食品を改善します。

-E. Anders
President/CEO



ファイブライト 949 は最小限の加工のみ：

- ファイブライト 949 は収穫したての柑橘類（ライム）から製造される天然の果実由来のシトラスファイバーです。
- 果実から果汁を絞った後、EDGE社独自の技術を使用してピール（果皮）バイオマスを優しく洗浄し、乾燥させます。溶媒や化学物質の「加工助剤」は使用していません。
- その後、ピールのフレークは特定の食品用途に合わせて調整可能な高い保水力を持つ粉末に粉砕されます。
- ファイブライト 949には、テクスチャー機能を高めるための、表示に記載されていない「加工助剤」としての他の成分や、ハイドロコロイド（グアー、キサンタン、ローカストビーン等）は含まれていません。
- ファイブライト 949は、「シトラスファイバー」という単一の成分のみから成る、単純かつ純粋な原料です。

ファイブライト 949 の特長：

- ファイブライト 949は、水分結合性を高めて、用途によってはゲル化する天然の果実由来のファイバー。
- 食物繊維含有量 93% 以上（不溶性繊維 83.3% / 水溶性繊維 9.7%）*。
- 食品のテクスチャーの改善、歩留りと保存期間の向上、水分保持、凍結／解凍の改善、ドリップの軽減、熱安定性、レトルト安定性などの特性を持つ。
- 成形食品（肉、フルーツ、野菜）、パスタと冷凍メインディッシュ、ベーカリー（グルテンと卵を含まない）、フルーツプレパレーション、セイボリー製品（スープ、ソース、ドレッシング、サルサ）、ベジタリアン製品、菓子および飲料に。

* 参考値

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 JRE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

