



トウモロコシから作られた水溶性食物繊維

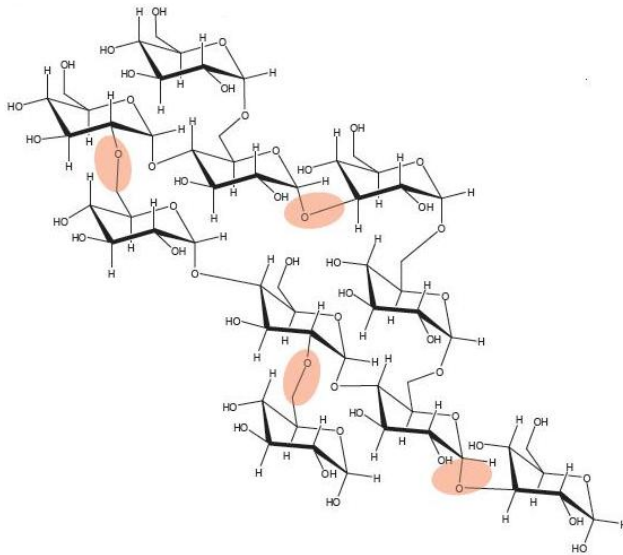
プロミター 85

PROMITOR™ 85



プロミター85 は天然由来のコーンスターチを原料とする  
難消化性デキストリン です。

## ◆ 仮定構造



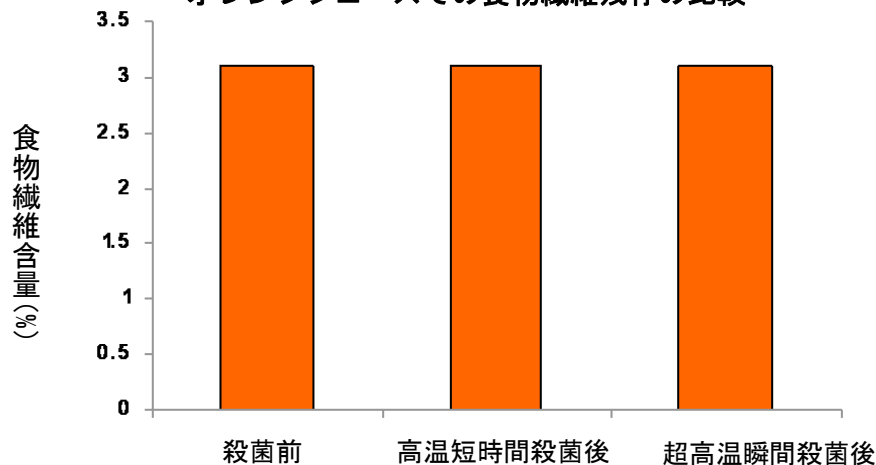
グルコースの結合は $\alpha$ 1-4、 $\alpha$ 1-6  
結合の他に、1-2、1-3 といった  
結合をもち、体内の消化酵素  
切れない構造をとっている。

## ◆ プロミター 85 の標準分析値

・ 外 観	白色～淡黄色の粉末
・ 食物繊維含量	85%以上
・ カロリー	1.2 kcal/g
・ 平均重合度	16 DP
・ DE	8
・ pH	3.5～5.5
・ 水分	6.0 % 以下

## ◆ 安定性

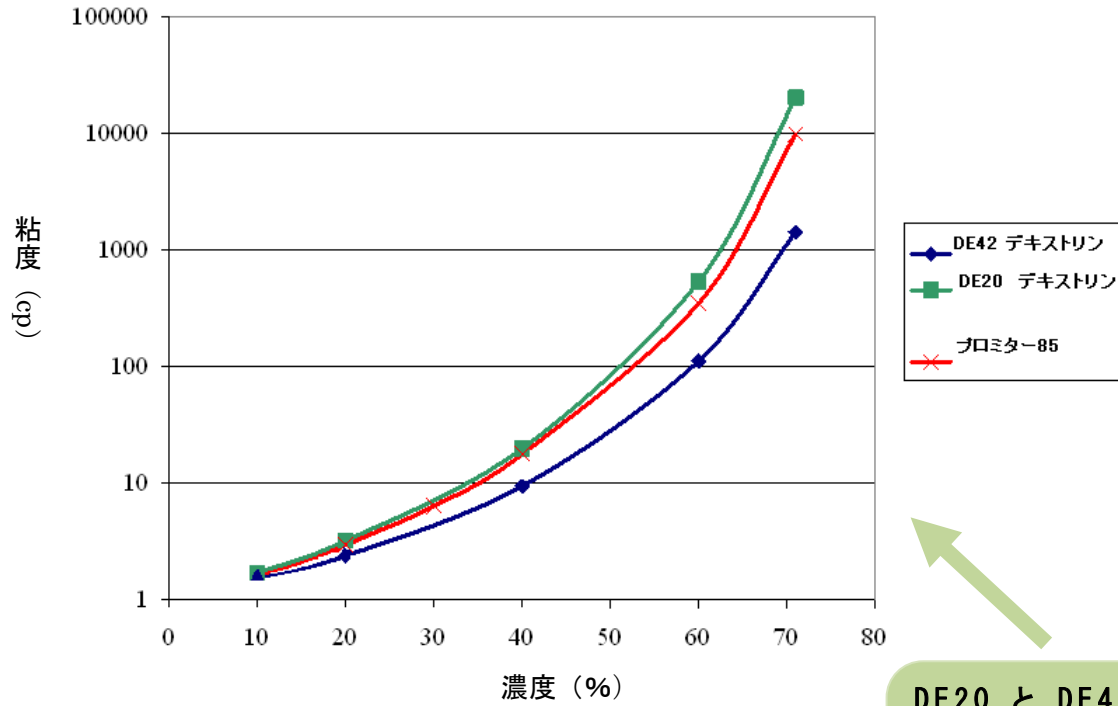
オレンジジュースでの食物繊維残存の比較



高温殺菌しても  
食物繊維含量は  
減少しません

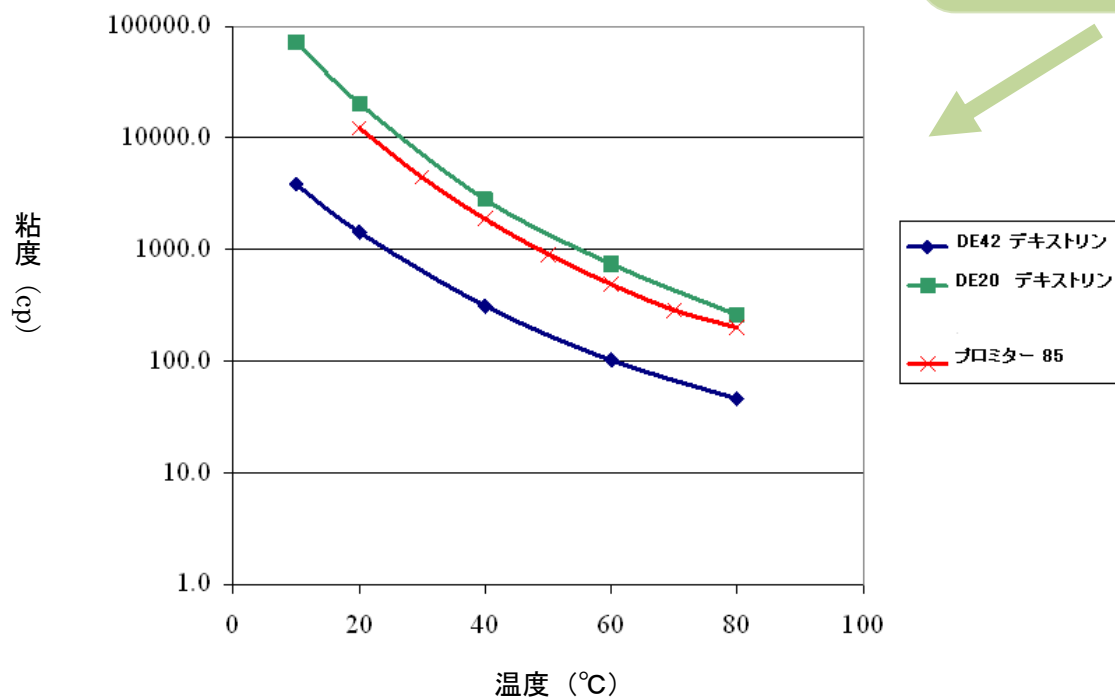
◆ 粘性

濃度と粘度の関係 (20℃)



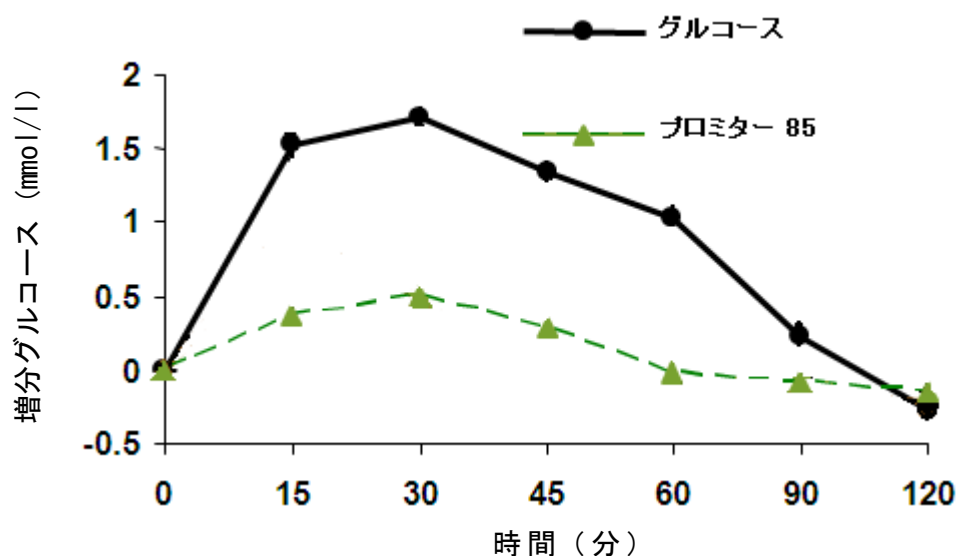
DE20 と DE42 のデキストリンとの中間の物性を示す低粘度の素材です。

温度と粘度の関係 (71%)



## ◆消化・吸収

### 血糖応答の低い プロミター 85



## ◆プロミター85の用途例

飲料	キャンディー	シリアルバー	ジャム
			
ヨーグルト	アイスクリーム	クッキー/ビスケット	ドレッシング/ソース
			

## ◆原材料の表示例

- 難消化性デキストリン
- 水溶性食物繊維
- 食物繊維

※食品の分類に属し、食品添加物の表示は不要です。

## ◆プロミター85の包装仕様

- 包装 : 多層クラフトバッグ
- 内容量 : 22.6kg (50 ポンド)



株式会社 光洋商会

[www.koyojapan.jp/](http://www.koyojapan.jp/)

東京本社 〒103-0023 東京都中央区日本橋本町3-6-2 小津本館ビル8F  
Tel: 03-3639-8555 Fax: 03-3667-9719

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