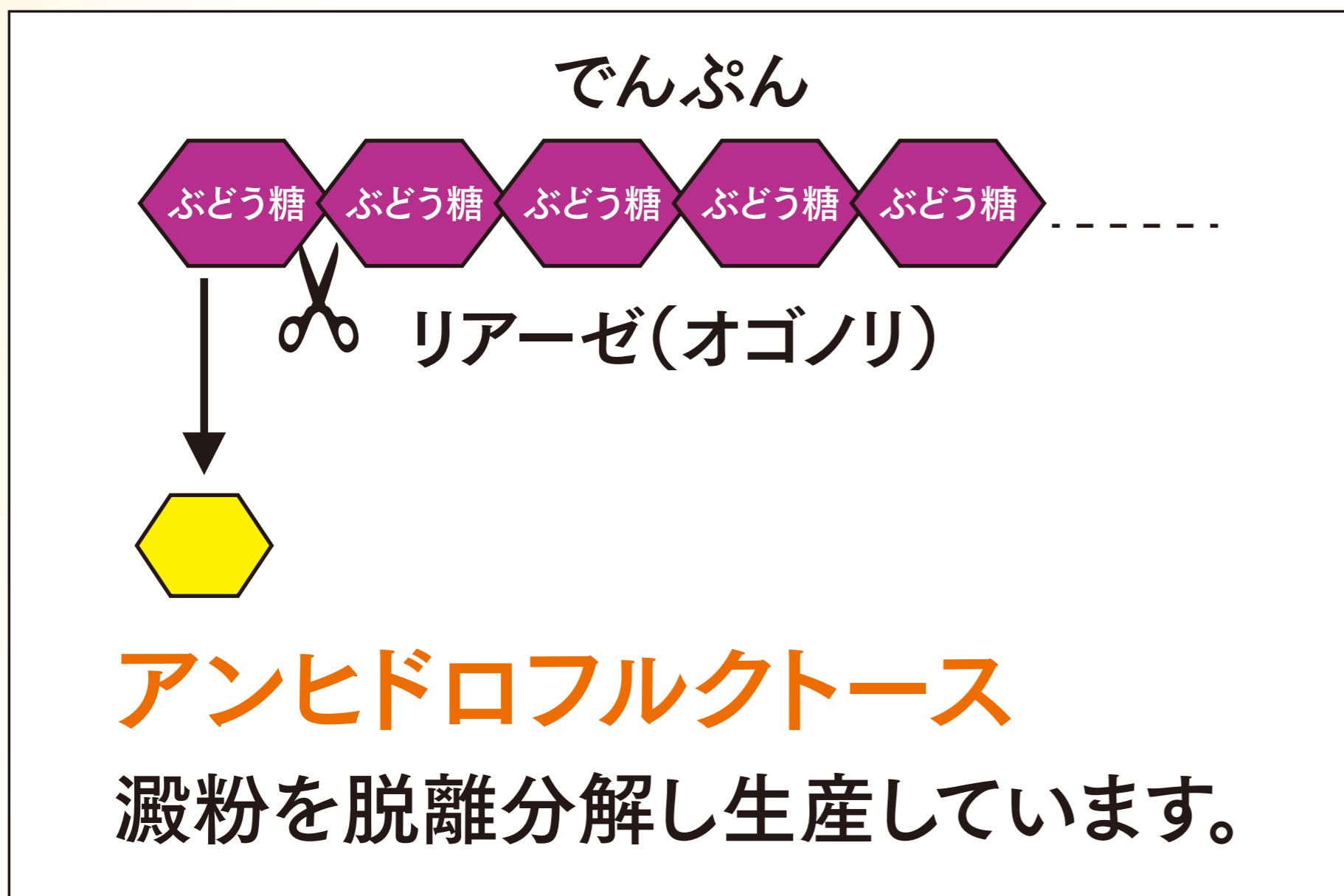


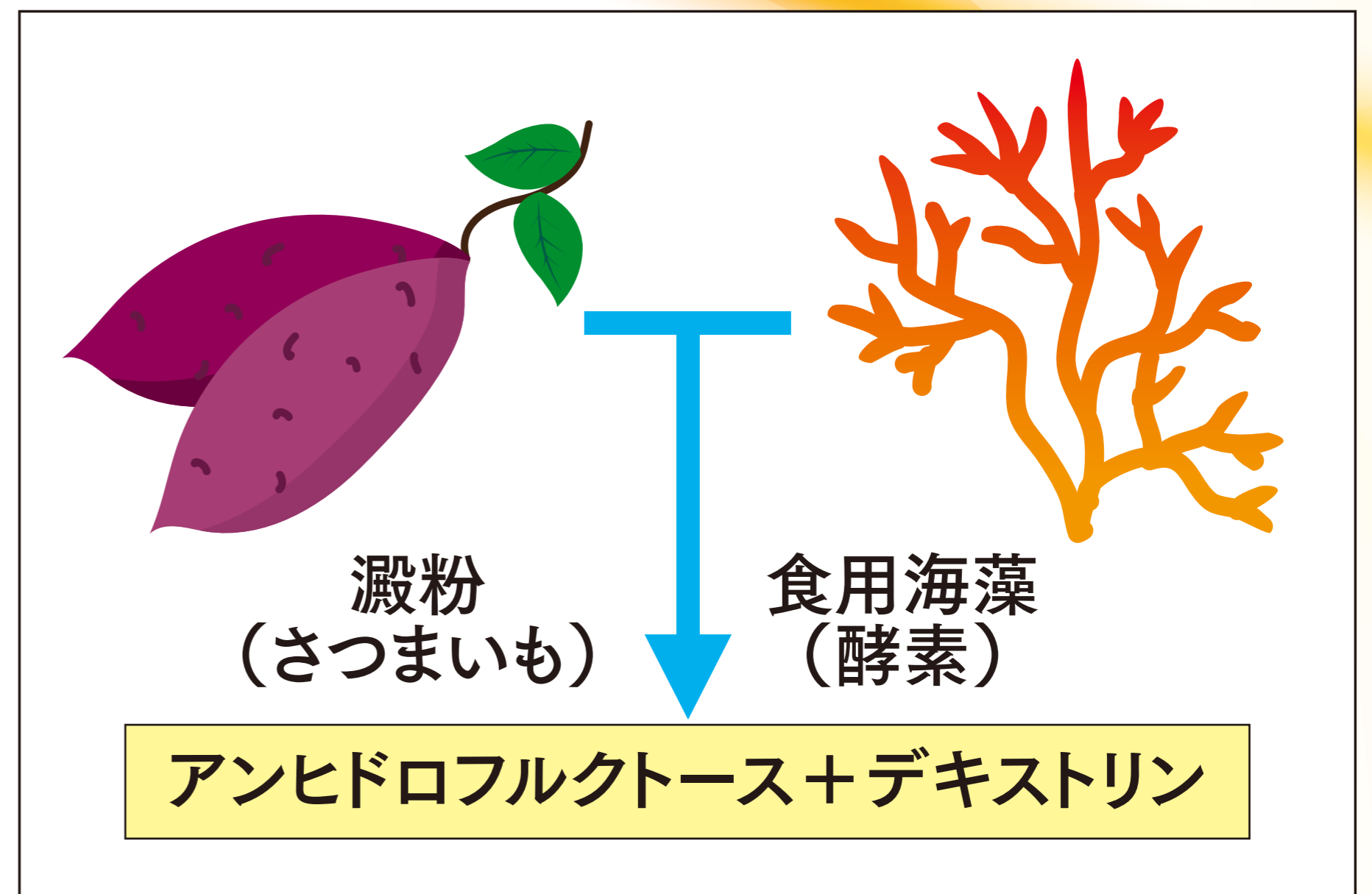
澱粉から生まれた新規糖質

『アンヒドロース』は、アンヒドロフルクトース含有水飴です。

アンヒドロフルクトースは
何…?

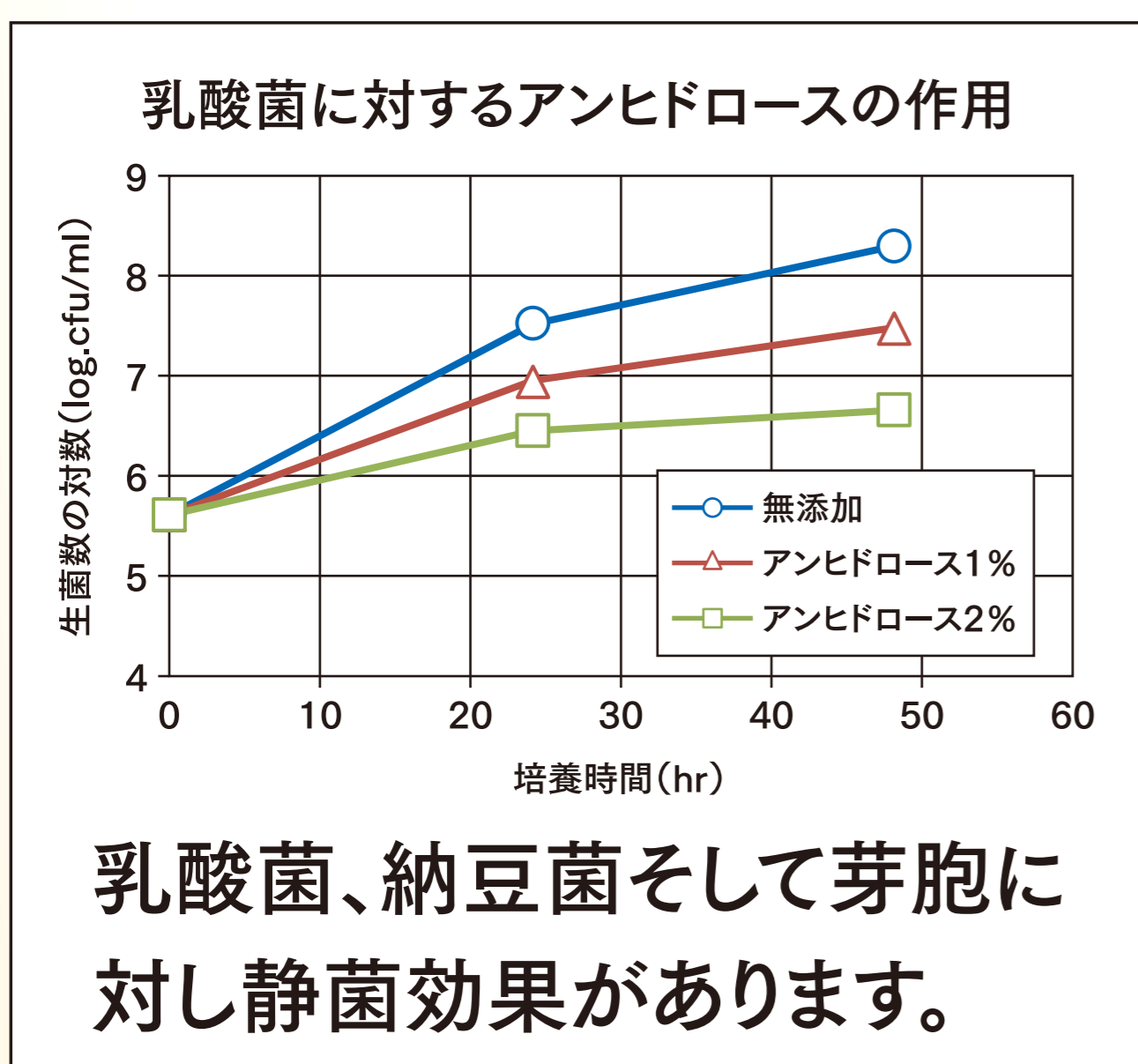


澱粉とオゴノリを使用した、
製造方法のご案内

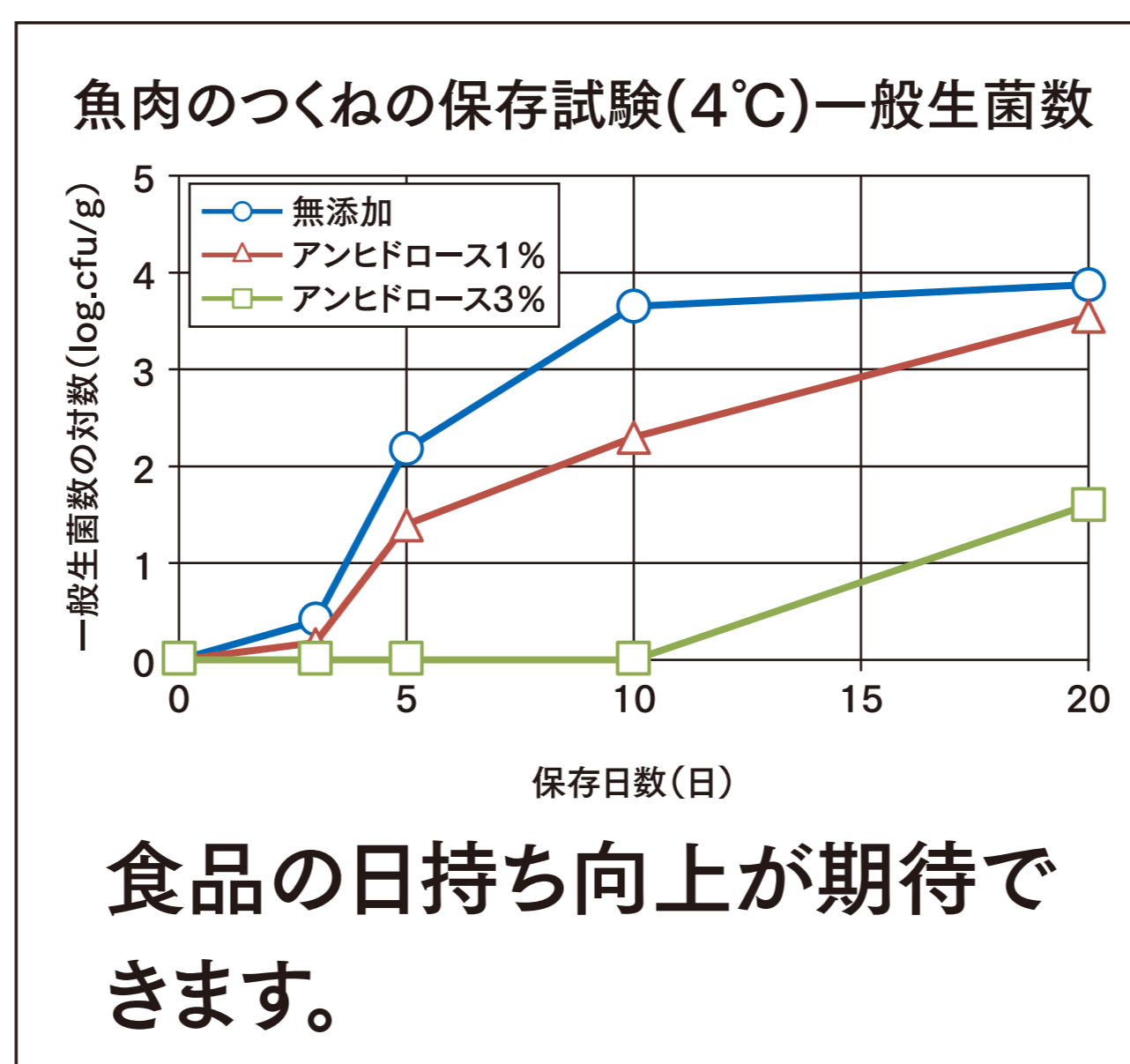


- 1 本品は高い安全基準を満たした食品です。
- 2 水飴特有の優しい甘味の中に、わずかな苦みを有します。
- 3 少量の使用で、食品の2大品質劣化要因といわれる、微生物汚染と酸化の進行を予防することができます。
- 4 安心・安全な静菌剤として、食品以外の分野でも活用頂けます。

静菌効果について①



静菌効果について②



製品形態



商品名:『アンヒドロース』

