

酸化劣化しやすい食品や油脂の風味を維持し、美味しく健康な食生活を。

# 抗酸化油H



## <抗酸化油Hとは>



抗酸化油Hは、弊社の独自技術(Fuji Stabilization Technology;FST)により油脂に本来は難溶な抗酸化剤ビタミンCを分散させた機能性油脂素材です。

- 油脂や食品に添加することで、酸化安定性が大幅に向上し保存中の食品の風味をしっかり維持できます。
- 食品開発において課題となりうる酸化劣化の有効なソリューションです。

幅広い食品に  
使用可能

劣化しやすい油脂の  
酸化防止に

食品保存中の  
風味維持に

## 製品特長

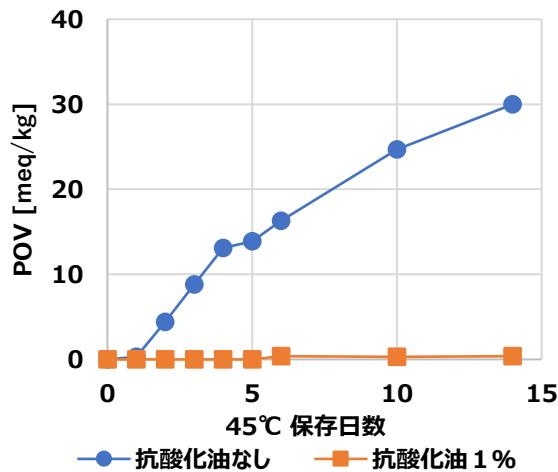
### 特性

少量添加で、  
油脂や食品の酸化劣化を抑え、  
美味しく健康な食品開発に貢献！

### 推奨添加量

- ・機能性油脂 : 5.0～10.0%
- ・サプリメント : 1.0～2.0%
- ・一般加工食品 : 0.02～0.5%

えごま油の事例



\* 当社分析

### おすすめの使い方



#### 劣化しやすい油脂

- 安定性の低い油脂に対しても安定性向上に効果があります  
例. 魚油・えごま油・亜麻仁油など



#### 加工食品・レトルト食品・冷凍食品

- 卵や乳などの天然原料を使用した食品の風味維持に役立ちます
- 熱や光、温度変化による影響を受けやすい食品の風味/色味の維持に効果があります



#### サプリメント・栄養健康食品

- DHAなどのサプリメントの課題のひとつ「戻り臭」を軽減します
- 油溶性ビタミン類やアスタキサンチンなどの機能性成分の保護にも効果があります

### 製品仕様

名称	油脂加工食品
原材料	食用植物油脂／乳化剤、酸化防止剤(V.C)
保存方法	冷凍 (-18℃以下)
性状	・ 冷蔵で液体 ・ 粘性は一般的な油脂並み ・ タンク内の羽攪拌などで容易に分散可能
賞味期限	365日
商品形態	16kg缶
注意点	抗酸化油Hを多量添加し、油脂単独で加熱試験を行った場合、著しく着色することがあります。ただし、油脂の酸化による着色の寄与は少なく抗酸化成分が働いたことによる着色と考えられます。