

食品の異風味をマスキングし、健康とおいしさの両立を叶えます。

DTRパウダーMH05E



<DTRパウダーMH05Eとは>



食品本来の美味しさを損なわず、穀物臭・収斂味など異風味のマスキング効果が得られる油脂加工食品です。

- DTR製法*により得られる機能性油脂を高濃度に粉末化し、取り扱い易い形態としました。
- DTR製法で分散しているヘスペリジンの効果により、幅広い食品の異風味に対し、マスキング効果を得ることができます。

*油脂に溶解しない物質を分散させ、油脂に新たな機能を付与する技術

幅広い
異風味を抑制

少量添加で
使いやすい

健康素材を
より美味しく

製品特長

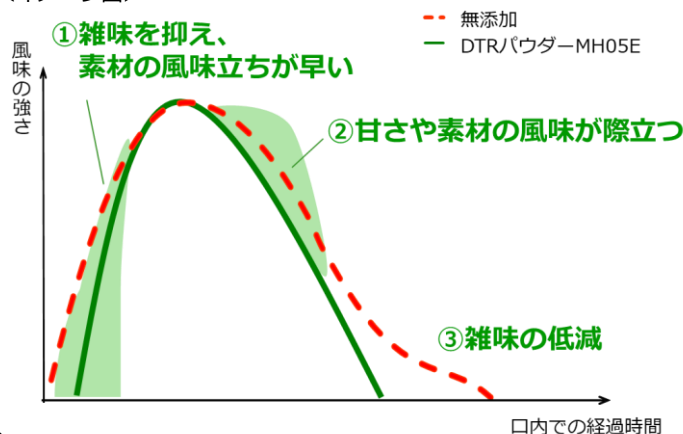
特性

少量添加で食品の異風味を抑え、おいしさアップ！

推奨添加量

食品に対し、0.5%を目安に配合ください。

<イメージ図>



おすすめの使い方



グミ

ゼラチン由来の獣臭を抑え、素材の風味が活きるグミ商品

- ゼラチン特有の臭みや後味の残りを低減します。
- 経時での風味変化の抑制もできます。



製菓・製パン

穀物や低糖質素材を使用したレシピに。おいしさと健康の両立！

- 穀物臭・収斂味を低減します。白焼きパンの酸味低減にも有効です。
- 低糖質パンも違和感なく、おいしく食べることができます。
- 主食や間食としての継続的な摂取にも役立ちます。



健康食品・高栄養食品

『健康食品＝おいしくない』 継続的な摂取が難しい・・・

- たんぱく臭や栄養成分の渋味・苦味を抑え、違和感なく、楽しめます。
- 計量のしやすい粉末状。粉・粉混合も可能です。

製品仕様

名称	油脂加工食品
原材料名	デキストリン、食用植物油脂 ／ヘスperiジン、乳化剤、酸化防止剤（V.E）
商品形態	10kg クラフト袋
賞味期限	365日
保存方法	直射日光・高温多湿を避け、常温で保存してください。