



発酵する食物繊維 「イヌリア®」

世界で最も用いられる天然の水溶性食物繊維

「イヌリア」はオランダで栽培された野菜「チコリ」の根から抽出された天然のイヌリンです。イヌリンはごぼうや玉ねぎ、ニンニク、バナナといった野菜、フルーツにも含まれ、何世紀にもわたって人類が摂取してきた食経験豊富な食材です。中でも、チコリ由来のイヌリンは欧米で食されている中心的な食物繊維であり、その機能面と合わせ、近年注目が高まっている素材です。

基本情報



商品名	イヌリア®
原材料表示例	イヌリン (オランダ)
性状	白色
ラインナップ	粉、シロップ
推奨量	6g/日
アレルギー	なし
最終加工国	日本
原産国	オランダ

商品ラインナップ

ラインナップ		タイプ	特徴	平均鎖長 ※1	甘味度 ※2	目的	主な用途
粉末	「イヌリア」HD	ネイティブ	高分散性	8-13	10%	・粉類などへの分散 ・マスキング	パン・焼き菓子、麺類、フィリング、チョコレート、ヨーグルト、アイスクリーム、飲料等
	「イヌリア」IQ	ネイティブ・造粒	高ハンドリング性	8-13	10%	・液体への溶解 ・マスキング	パン・焼き菓子、調味料、飲料、サプリメント等
	「イヌリア」CLR	短鎖	高水溶性	7-9	30%	・砂糖代替 ・マスキング ・保湿	パン・焼き菓子、シリアル、フィリング、アイスクリーム、飲料、調味料等
	「イヌリア」TEX	長鎖	テクスチャー改善	22以上	0%	・脂肪代替 ・ボディ感付与	パン、スプレッド、食肉加工品、ヨーグルト、調味料等
シロップ	「イヌリア」LF92	超短鎖	高ハンドリング性 保湿	10以下	40%	・砂糖代替 ・保湿 ・食物繊維付与	焼き菓子類、シリアル、シリアルバー、フルーツコンポート、飲料等

発酵力に優れた食物繊維

水溶性食物繊維であるイヌリンは、腸内のビフィズス菌による発酵・増殖に利用され、腸内フローラが良好になることで、便秘傾向者において排便回数・排便量を増やし、お腹の調子を整えることが報告されています。

発酵力評価テストで「イヌリア」は難消化性デキストリンの約2倍の短鎖脂肪酸を産生することが確認されました。



「イヌリア」ご使用のメリット

豊富なバリエーション

- 不純物をほとんど含まない
- 水溶性が高い
- 熱安定性が高い
- 特徴の異なる複数のラインアップ

バリエーション豊かな「イヌリア」は食品加工に使いやすい食品です。パン、菓子、乳製品、調味料、飲料などに対し、様々な目的でお使いいただけます。



「イヌリア」の機能

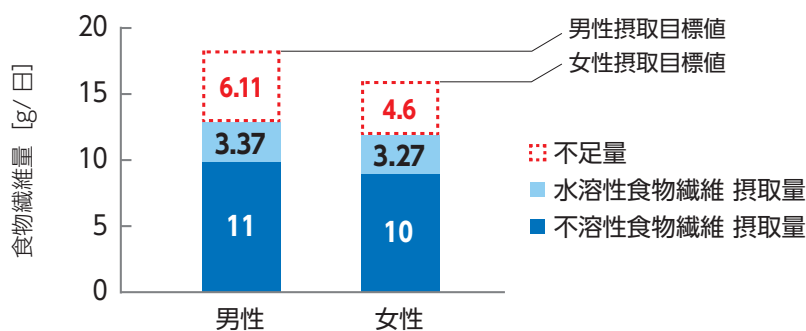
栄養面	おいしさそのまま 糖質OFF 脂質OFF カロリー OFF 食物繊維ON
加工性	クリーンラベルの実現 保湿効果 冷凍耐性 凝固点降下作用 かさ増し 等
味の改善	ナチュラルな甘さ付与 脂肪感付与 ボディ感の付与 コクの付与 雑味、金属味等のマスキング 様々な食感の実現 フレーバーサポート

不足しがちな水溶性食物繊維を「イヌリア」で解決!

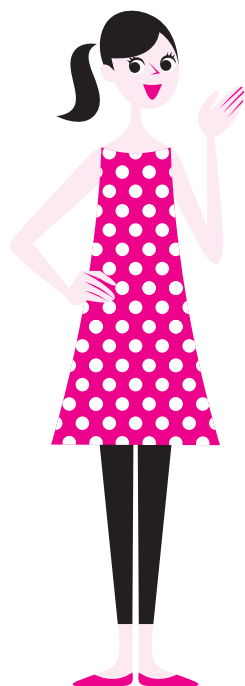
日本人の食物繊維摂取の目標量は1日で18～20g以上ですが、実際の食物繊維摂取量は13～14g程度で1日5g程度不足しています。(下記グラフ参照)

不溶性食物繊維・水溶性食物繊維のどちらか一方だけでなく、両方をバランスよく摂取することが大切ですが、特に水溶性食物繊維は野菜からの摂取も難しく、不足しがちです。「イヌリア」を食品に加えたり、材料の一部を置き換えることにより、水溶性食物繊維を多く含む食品の設計が可能です。

食物繊維摂取目標量と実際の摂取量



※目標量厚生労働大臣の「日本人の食事摂取基準(2015年版)」
摂取量:国民健康栄養調査より(2016年厚生労働省)



■原材料一括表示のヒント

「イヌリア」は食品添加物でなく食品です。
加工食品に用いる場合、“原材料名”の欄に記載可能です。

原材料名	小麦粉、イヌリン※、食塩…
添加物	調味料、香料…

※イヌリンはチコリから抽出された水溶性食物繊維です。

「機能性表示食品」の届出サポート

機能性表示食品とは事業者の責任で、科学的根拠を基に商品パッケージに機能性を表示するものとして、消費者庁に届け出られた食品です。

イヌリンを関与成分とした機能性表示食品も多く届け出られており、帝人では整腸、食後血糖値上昇抑制という機能での届出をサポートいたします。

「イヌリア」をお使い頂いた商品には
ロゴを使用する事が可能です*。

*ロゴ使用には、使用基準とガイドラインがあります。
ロゴ使用を希望される方は、帝人までお問い合わせください。

レシピや掲示用POPのご相談も
ぜひお気軽にお問い合わせ下さい



発行元：帝人株式会社

素材問い合わせ先：機能性食品素材事業推進班

TEL：03-3506-4129 メールアドレス：daicho@teiijin.co.jp