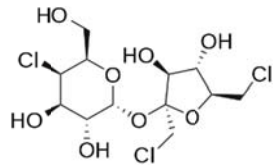


スクラロース



スクラロースは、1976年に英国の食品素材メーカーによって開発されたノンカロリー甘味料です。スクラロースは砂糖を原料としており、砂糖の分子構造の一部を化学的に変化させることで合成されています。砂糖に近い自然な甘さと、砂糖の約600倍の甘味度を持っています。

スクラロースの製造には多くの特許が出ていますが、当社取り扱いの Techno Food Ingredients 社は独自技術を用いて製造しており、欧米の大手医薬品メーカーでも採用されています。

原産国	:	中国
製造者	:	Techno Food Ingredients Co., Ltd.
分子式	:	$C_{12}H_{19}Cl_3O_8$ (4,1',6'-トリクロロガラクトスクロース)
分子量	:	397.64
CAS No.	:	56038-13-2
適合規格	:	日本食品添加物公定書, USP, BP, EP, JECFA 他

一般規格値

性状	白色～淡灰色結晶性粉末
比旋光度	+84.0°～87.5°
重金属(Pbとして)	0.001%以下
鉛	1mg/kg 以下
ヒ素	3mg/kg 以下
他の塩化二糖類	0.5%以下
メタノール	0.1%以下
強熱残分	0.7%以下
水分	2.0%以下
含量	98.0-102.0%