

# 粉末油脂又は粉末油脂含有組成物及びその製剤

## 技術の概要

- ・ イヌリンをクリーム化した後、凍結乾燥して多孔質化する。
- ・ 多孔質化させたイヌリンを油脂に加え攪拌し、粉末化した油脂を製造。
- ・ 粉末化した油脂を用いて飲食品を製造。

## 特徴

- ・ 簡単な操作（イヌリンを加え攪拌混合）で、油脂を粉末化できる。
- ・ 食品素材のイヌリンで、油脂を粉末化でき、食品添加物不使用。
- ・ イヌリンにより、製品が保湿性を持ち、水溶性食物繊維としての機能が期待できる。

## 想定される用途

- ・ 食品製造業へ応用可能

例：パンやケーキのプレミックス  
粉末スープ、粉末だしの素

