

2026 年 9 月 17 日

B フードサイエンス株式会社

「健康志向食品」「低カロリー」コンセプト食品の開発課題を、 優れた機能・加工適性とコスト面から解決。 食物繊維素材「ポリデキストロース」シリーズ 2 種の取扱いを開始

B フードサイエンス株式会社(本社:東京都千代田区大手町一丁目 7 番 2 号、代表取締役社長:一ノ瀬 隆)は、食品・飲料メーカー様の高まる健康志向食品への開発ニーズにお応えするため、食物繊維素材「ポリデキストロース(粉末)」および「還元ポリデキストロース(液体)」の販売活動を、2026 年 9 月より開始いたしました。

取扱い開始の背景

近年、消費者の健康意識の向上に伴い、「低糖質(糖類削減)」「低カロリー」「腸活(食物繊維強化)」を訴求する食品・飲料の市場が継続的に拡大しています。しかし、食品開発の現場においては、食物繊維を配合する際の「加熱による褐変(色の変化)」「透明度の低下」「食感や風味の劣化」「粉末原料の難溶性」といった加工上の課題や、機能性強化に伴う原料コストの増大がハードルとなっていました。

当社はこれまで、各種糖アルコールを通じてお客様の課題解決に貢献してまいりましたが、このたび、高い加工適性を併せ持つ「ポリデキストロース」および「還元ポリデキストロース」を当社のラインアップに新たに加え、食物繊維強化ならびに低カロリーコンセプトなど、幅広い商品設計をサポートしてまいります。

～取扱い製品の特長～

1. ポリデキストロース(粉末品):製品名「スターライト 90NGR」

汎用性の高い粉末タイプの水溶性食物繊維で低カロリー素材です。

- ・優れた加工安定性: 高温や低 pH(酸性)条件下でも分解がほとんど起こらず、果汁飲料など厳しい条件下でも安定して機能します。
- ・おいしさと物性の維持: 砂糖を減らした際のボリューム感や良好な食感を補い、低糖質・低カロリー食品のおいしさを維持します。プレバイオティクス効果による腸活サポートにも寄与します。
- ・高いコストパフォーマンス: 他の食物繊維原料と比較して安価であり、経済的な配合設計が可能です。

2. 還元ポリデキストロース(液体品):製品名「スターライトエリート」

ポリデキストロースに水素添加(還元)を施したシロップ状の製品です。従来の食物繊維素材にはない際立った加工特性を有しており、これまで食物繊維の配合が難しかった商品への応用を可能にします。

- ・褐変(メイラード反応)を強力に抑制: 高温での加熱処理を行っても褐変が非常に少なく、商品本来の美しい色調を保ちます。
- ・高い透明度: 無色透明なシロップであり、クリアな見た目が求められる商品設計を邪魔しません。
- ・優れた作業性: 一般的な糖液(果糖ブドウ糖液糖など)や水あめと比較して粘度が低く、製造工程でのハンドリングが容易です。
- ・推奨用途: 美しい色合いや透明感が重視される「グミ」「ジャム」「ゼリー」「透明飲料」などに最適です。



【製品仕様】

【ポリデキストロース】

- 製品名: スターライト 90NGR
- 食物繊維含量: 75%以上
- 性状: 乾燥粉末
- 賞味期限: 製造後 2 年間
- 製造国: 中国
- 荷姿: 25kg 袋

【還元ポリデキストロース】

- 製品名: スターライトエリート
- 食物繊維含量: 75%以上
- 性状: 液体
- 賞味期限: 製造後 9 ヶ月
- 製造国: 日本
- 荷姿: 22kg 缶

「食品開発展 2026 に出展します！」

2026 年 10 月 14 日 (水) から 3 日間、東京ビッグサイトで開催される「食品開発展 2026」にて、当社ブースを出展いたします。ブースでは、新製品「スターライト 90NGR」「スターライトエリート」のサンプル展示を行うほか、多様な機能性についてご紹介いたします。

ご興味ある方はぜひお越しください。

本ニュースリリースに関するお問い合わせ:

B フードサイエンス株式会社

https://www.bfsci.co.jp/inquiry_form/