

# D H A

DHA乳化油脂シリーズ

## DHA (ドコサヘキサエン酸)

DHAは必須脂肪酸のひとつですが、体内で作り出すことはできません。そのため食品から摂取する必要があります。しかし、原料では取り扱いが難しい為、健康食品としての流通が主になっています。そこで、手軽に食品からDHAを摂取することを可能としたエリダシリーズをご案内いたします。



Docosahexaenoic acid

### エリダCON

DHA乳化油脂



#### 商品特徴

DHA10%以上(重量換算: 9g/100g)含有している乳化液です。アレルギー表示は不要です。

- ・高度精製を行なった精製DHA油を使用
- ・光線照射による臭いを抑制
- ・乳化液にすることにより、食品へ均一に添加が可能

**用 途** 加工食品全般(クッキー、ケーキ、パンなど)

#### 使用法

加工食品製造時に適量添加してください。

#### 原材料名

精製魚油、還元水飴、植物油脂/トレハロース、乳化剤、酒精、酸化防止剤(V.E、ローズマリー抽出物、カテキン、V.C)、増粘剤(キサンタン)

**DHA EPA製品** 用途に合わせ様々な純度、タイプの商品をご案内致します。

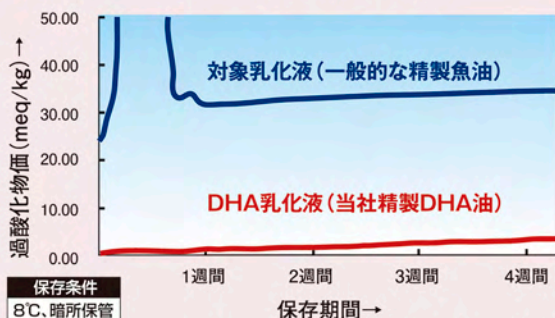
## エリダの特徴

### 良質のDHAを使用

通常、DHAはカツオやマグロ由来の精製魚油(DHA油)が用いられています。当社ではそれらの魚油に対し、さらに高度精製を行なった、精製DHA油を使用しております。良質の精製DHA油を用いることにより、製品の劣化が抑えられています。

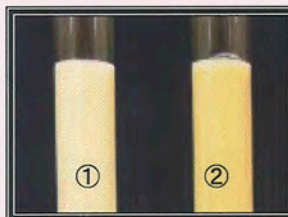
また良質のDHA油を用いることにより魚臭、色の低減を図り、併せてマスキング効果のある素材を添加することにより、さらに臭いを抑えております。そのため、さまざまな食材に添加しやすくなっております。

### DHA乳化液中の過酸化物質経時変化※



※過酸化物質は乳化液より油を抽出し、その油を用いて測定しました。

#### 乳 化 液



- ①エリダSTA(従来品)  
②一般的な精製魚油を使用した乳化液

#### 原 料 魚 油

