

## Web.1.8.21 DE(dextrose equivalent)値

- でん粉分解の程度は、**固形分中の還元糖（グルコース）の割合（%）：DE値**で表される。
- 国際規格では、水あめは、DE=20以上とされているが、日本ではDE=25～55のものが製造されており、その甘味と粘性の程度が異なり、用途に応じて使い分けられている。