

## Web-1.8.6 炭水化物の食品成分としての役割

- ① 食品の構造組織を構成する⇒物性(食感)に影響
- ② 親水性コロイドを形成する⇒高粘性、ゲル化性、乳化安定性
- ③ 糖蔵、水分活性低下⇒保存性
- ④ 甘味⇒甘味料
- ⑤ アミノ酸などの他の成分と化学反応⇒着色、着香、嗜好性