

栄養と美味しさ
たっぷり。
U.S.A.デーツ！



U.S.A.デーツとデーツの製品は
焼き菓子、シリアル、乳製品、
お菓子、食品産業の製品などに最適
な原料。デーツは繊維含量が高く、
脂肪、コレステロール、塩分ゼロな
天然甘味料として健康で人気な
上に、様々な目的のために使い
やすい六つの形で売っています。



みじん切り、角切りデーツは生地
から水分を吸収します。温水に
漬けるとデーツの調整ができま
す。切ったデーツはギザギザの面
があるので水分吸収が早いです。
お菓子作りの場合は調整せず
そのままデーツを使い、その代わ
りレシピに水を加える、という
方法が多いです。加える水の量は
デーツの重さの10%あたりでし
ょう。もし完成品の中にデーツの粒
丸ごとが欲しければ、デーツを
最後に入れ、ゆっくりと混ぜてく
ださい。



形を通したデーツは
崩れやすいので生地
に入れる事は不可能
です。粉々にしたい
時、又はシリアルや
お菓子ミックスを
作る時などに向いて
います。



デーツペーストは柔らかく
しなやかで、ほんの甘い風味が
特徴です。単独でも使用できま
すし、他の材料と組み合わせて
エネルギーバー、サンドイッ
チ、クッキー、デニッシュの
詰め物にでも使えます。味、
色、甘さを増やすために、生地
にデーツペーストをそのまま
混ぜ入れる事も可能です。高い
転化糖分と吸湿性で新鮮さを
保ちます。



デーツの濃縮・シロップ
デーツシロップは糖蜜に似、
お菓子作りに様々な使用方法が
あります。デーツシロップは
デーツの水溶性成分を取り出
し、ブリックス70°まで濃縮さ
せて作られています。U.S.A.デー
ツシロップはサラダのドレッシ
ング、マリネ、グレース、飲み
物、バーベキューソースなど
様々な食べ物の砂糖の代替品と
して使えます。

製品	サイズ	パッキング情報	水分量	使用方法
オーツ粉、米粉、ブドウ糖、又は他の固化防止材 でコーティングされたみじん切り、角切りデーツ	3/8" ~ 3/16"	25ポンド又は30ポンドの ダンボールケース。	15%	シリアル、焼き菓子：粒子の分離と 自由流れが必要な応用
オーツ粉、米粉、ブドウ糖、又は他の固化防止材 でコーティングされた形を通したデーツ	3/16" to 1/2"	25ポンド、30ポンド、 35ポンド、又は40ポンド のダンボールケース。	15%	特定のサイズのニーズに合って一定に 生産されたデーツ製品が必要な応用
乾燥デーツ片	中程度、 細かい	25ポンド、45ポンド、 又は50ポンドの ダンボールケース。	5%	フルーツが無傷でなければいけないとて もしっかりした生地。ドライベーキングミックス と詰め物の中で見つけやすい
デーツの濃縮・濃縮と液化された副産物		5 ガロンのペール缶。 52ガロンのドラム缶。	ブリックス 70*	乳製品のシェイク、詰め物、お菓子作りなどの ための液体・飲み物の応用
細かく粉砕して形を通したデーツペースト		40ポンド又は50ポンドの ダンボールケース。	17% ~ 22%	焼き菓子、お菓子、シリアルの詰め物。エン ハンス調味料で形成。甘味料の天然な代替品
浸したデーツ、種無しで優れた味と食感		40ポンド又は50ポンドの ダンボールケース。	17% ~ 22%	吸湿性が新鮮さを保つ：フルーツのかけらが 欲しい場合に最適

栄養と美味し
さたっぷり。
U.S.A.デーツ！



詳細についてはここ
をスキャンして
ください。

化学組成

デーツは最大70%天然砂糖です。これにより、デーツの水分活性は水分量13%で 0.6 ～ 0.62 になります。柔らかい品種では転化糖の割合が高いため、水分活性は若干低くなります（0.58～0.62）。適用方法で使用されるデーツの種類に応じて、この砂糖の一部が生地に浸透します。pH 5.5（少量のリンゴ酸が主な酸で）などのデーツの低い酸性度は化学発酵システムを妨げたり、酵母発酵生地の特性を大きく変える事はありません。通常、発酵システムを再配合する事なく、生地にデーツを追加できます。

保管と調整

水分割合が23%以下の新鮮デーツは微生物による劣化から比較的安全です。ただし、生理学的劣化により黒ずんだり、味や香りが失われる可能性があります。デーツは32°F以下で冷凍しても低温損傷はありません。

40°F: 8ヶ月 • 60°F: 3ヶ月 • 80°F: 1ヶ月

デーツ片や形を通った部分は水分割合が11%から15%になるまで乾燥され、数ヶ月間涼しく乾燥した保管場所で保存することができます。長期保存されたカリフォルニアデーツをリフレッシュする場合は温水（80°F）に20～30分間浸し、水分を吸収させます。

入手可能なU.S.A.デーツ製品形式：

- ✓ 乾燥デーツ片
- ✓ 角切りデーツ
- ✓ 形を通ったデーツ
- ✓ 浸したデーツ
- ✓ デーツペースト
- ✓ デーツの濃縮

*角切りデーツ、形を通ったデーツ、浸したデーツはオーツ粉、米粉、ブドウ糖、又は他の固化防止材でコーティングされています。

U.S.A. デーツは以下のために完璧です：

ベーグル	ドーナツ	プロテインバー
パン	ドレッシング	サラダ
ブラウニー	グラノラバー	ソース
ケーキ	アイスクリーム	スコーン
シリアル	マリネ	シロップ
チーズケーキ	マフィン	トレイルミックス
クッキー	パイ	ヨーグルト

米国で誇りを持って栽培されているデーツは、長期持続性と心臓の健康に良い栄養が袋につまっています。詳細については、usadates.org をご覧ください。



info@usadates.org



www.usadates.org