

バージョン履歴

[COMP]

v.3.1

ビタミン・ミネラル成分を大幅に強化（含有量を増加）
サトウキビ抽出物による味改善

v.3.0

造粒加工を施すことで、下記特性を付与

- ・粉体が舞わないようになった
- ・溶解性が格段に向上した
- ・微粒二酸化ケイ素を添加せずとも、粉末の流動性が確保できるようになった

v.2.5 シリーズ

原料の粒子径を全体的に細かくすることで、水への溶解性を改善
ビタミン・ミネラル原料を大幅に変更

v.2.3

アマニ油を削除

微粒二酸化ケイ素を添加することで粉末の流動性を改善

v.2.2

粉末油脂の性能を上げることで、下記特性を付与

- ・水溶解後も油滴が分離しない
- ・油脂特有の悪臭がない

v.2.1

水溶性食物繊維としてアカシア食物繊維を採用

v.2.0

全体的に大幅に変更

パラチノースを追加

魚油をアマニ油に変更

ビタミン・ミネラル原料を大幅に変更

油脂を粉末化することで、全成分粉末化に成功

[XiNADA]

v.1.2

パラチノース、トレハロース、ラフィノース、片栗粉、玄米粉を削除

v.1.1

米粉をデキストリン+パラチノース+トレハロース+ラフィノース+片栗粉+玄米粉に変更
ビタミン・ミネラル原料を大幅に変更

v.1.0

米粉、大豆タンパク、きな粉、キャノーラ油、魚油、大豆レシチン、各種ビタミン、各種ミネラル、食物繊維を用いた最終プロトタイプ

[PFJ, Elixir]

v.???

Amazon 等で購入可能な原料を用いた初期プロトタイプ