

製品ライン:

SPRINGER® スタンダード 酵母エキス

Springer® Y638 パウダー

製品概要

Springer® Y638 は、モラセスベースの培地で特別に培養された *Saccharomyces cerevisiae* 菌株の自己消化により得られたスプレードライ酵母エキスです。
多様な食品アプリケーションにおいて、ローストミートの風味を向上させる、特有のグリルや肉様の特徴を作り出します。

ラベル表示

酵母エキス

アプリケーション

- スープストック、スープ、ソース、グレービー
- インスタント食品、肉及び魚製品
- ビスケット、焼成製品、ポテトチップ、セイボリースナック
- シーズニング、フレーバーブレンド処方、セイボリープレミックス

物理-化学的特性

溶解性 完全に溶解する
色調 褐色

成分構成 g/製品100g

乾物量	94.0 以上
塩化ナトリウム	36.0 ~ 40.0
pH	5.3 ~ 6.5
総窒素	5.0 以上
アミノ態窒素	1.8 以上
タンパク質 (窒素 x 6.25)	31.3 以上
灰分	50.0 以下

包装

20kg/25kg入りポリライナー付きペーパーバッグ

保管条件/賞味期限

日光を避けて乾燥した冷暗所にて保管のこと/元封状態で製造後24ヶ月間