



減塩チキンブイヨン

減塩のための天然由来の素材

このレシピに使用されるバイオスプリングー製品の効果はどのようなものですか？

スプリングー マスク 101

添加量：0.01%

- 塩化カリウムの金属的な苦味のオフフレーバーをマスキングする

スプリングー 2020/0-MG-L

添加量：0.10%

- ウマ味の付与と風味の強化をもたらす
- 風味のプロファイルを保ったままで30%の減塩が可能

原材料名	コントロール	テスト1	テスト2
マルトデキストリン	49.92%	49.61%	46.79%
塩	21.88%	15.31%	15.31%
スプリングー 4101/0-PW-L	15.63%	15.63%	15.63%
スプリングー 0402/20-MG-L	6.25%	6.25%	6.25%
チキンフレーバー	4.38%	4.38%	4.38%
グリルドオニオンパウダー	1.88%	1.88%	1.88%
ブラックペッパー	0.06%	0.06%	0.06%
塩化カリウム	-	6.57%	6.57%
スプリングー マスク 101	-	0.31%	-
スプリングー 2020/0-MG-L	-	-	3.13%
合計	100.00%	100.00%	100.00%

調製方法:

- すべての粉末原材料を均一になるように混ぜ合わせる
- 16gのミックス粉を500mlのお湯に溶かす



株式会社 光洋商会

www.koyojapan.jp/

東京本社 〒104-0061 東京都中央区銀座1-19-7 銀座一丁目イーストビル3F
Tel: 03-3563-7531 Fax: 03-3563-7538

大阪支店 〒530-0002 大阪府大阪市北区曽根崎新地2-6-23 MF桜橋ビル10F
Tel: 06-6341-3119 Fax: 06-6348-1732