



缶入リトマトソース

風味の改善

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 2020 / 0 - MG - L

添加量：0.36%

- トマトの風味を高める
- ボディ感を与え、余韻を長くする。

原材料名	コントロール	テスト
水	80.90%	80.90%
トマトペースト	8.00%	8.00%
加工デンプン	3.00%	3.00%
砂糖	2.00%	2.00%
冷凍オニオン	2.00%	2.00%
ヒマワリ油	1.00%	1.00%
食塩	0.80%	0.80%
MSG	0.80%	-
冷凍ガーリック	0.70%	0.70%
グリルド オニオン パウダー	0.50%	0.50%
冷凍バジル	0.30%	0.30%
マルトデキストリン	-	0.44%
スプリングー 2020 / 0 - MG - L	-	0.36%
合計	100.00%	100.00%

調製方法：

- 粉末原料をすべて混ぜ合わせる
- ソースパンに冷水、植物油、トマトペーストを加える
- そこに混ぜ合わせた粉末原料とすべての冷凍原料を入れる
- とろみが出るまで加熱する
- 缶に充填して50℃で10分間殺菌する



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