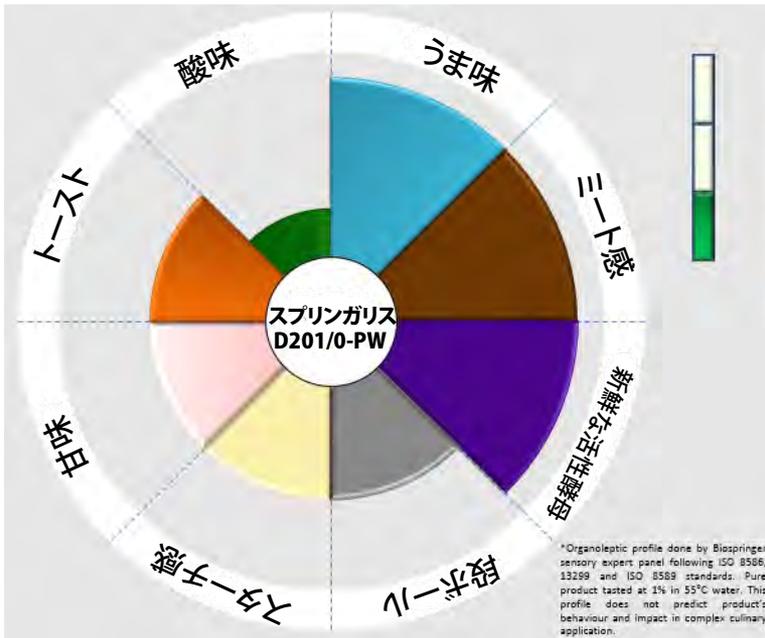




製品紹介とアプリケーション
スプリンガリス D201/0-PW

スプリングリス D201/0-PW



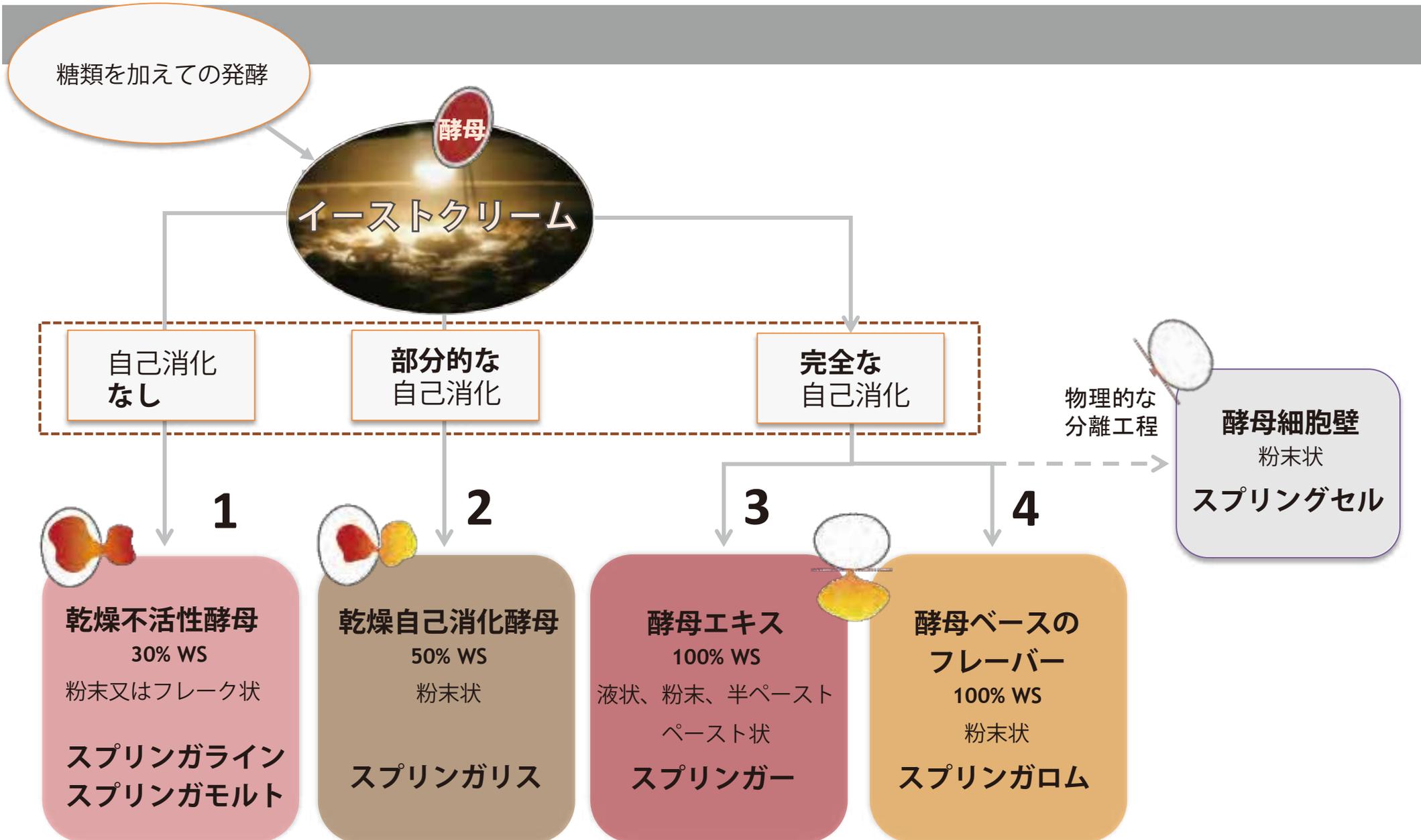
ボディ感を改善して
より濃厚さを出す

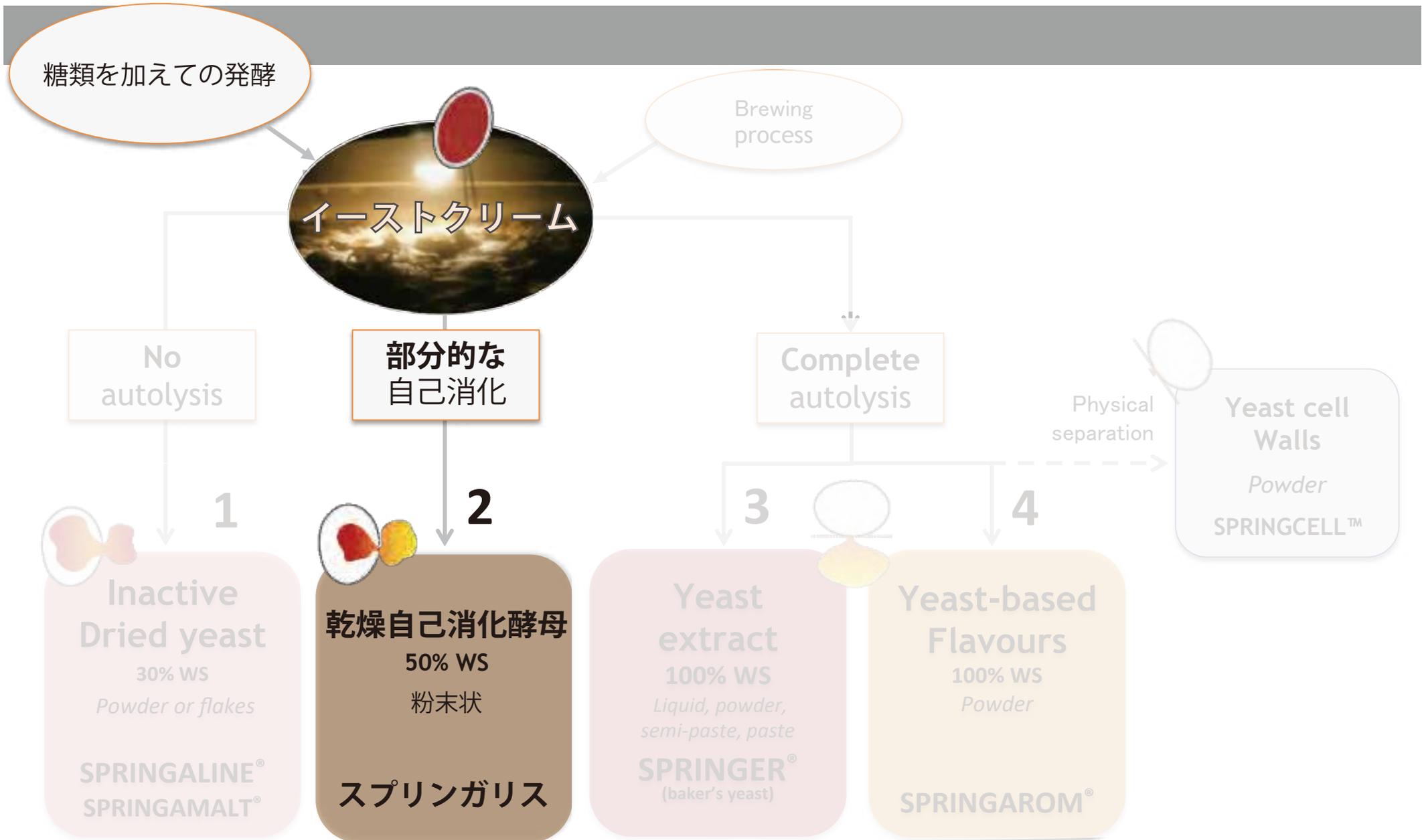


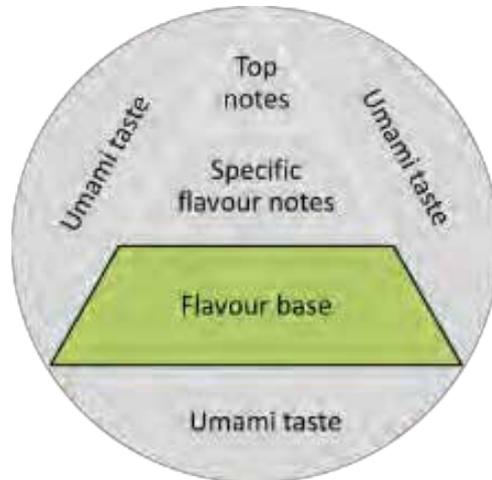
スパイシーな後味の
余韻を長くする



テクスチャーを改善して
より濃厚にする







部分的に自己消化した乾燥酵母で 酵母細胞壁が含まれている

- フレーバーのキャリアーの役割やロースト香を持った基礎的要素
- 優れた油乳化特性や水分保持特性を提供
- 栄養成分が豊富に含まれる（アミノ酸、ビタミン、繊維）



乾燥自己消化酵母

50% WS

粉末状

スプリングリス

アプリケーション：

シーズニングのキャリアー、肉、スナック、パン粉や衣などに適している

ラベル表示

乾燥酵母

スプリングリス D201/0-PW

製品概要	スプリングリスD201/0-PW は、部分的に自己消化された低塩タイプのスプレードライで仕上げた乾燥酵母です。酵母細胞壁RNA由来の天然の5'IMPと5'GMPに富み、自然なうま味を付与します。
ラベル表示	乾燥酵母
乾物重%	Min. 94.0 %
塩化ナトリウム	Max. 0.5 %
5' GMP+5' IMP	0.8 - 1.2 %
総窒素	≥7.5 %
賞味期限	36ヵ月

牛脂鍋

原材料名：

	コントロール%	テスト%
牛脂	45	45
大豆ペースト	20	20
食塩	5	5
砂糖	2	2
MSG	5	5
I+G	0.3	0.3
チキンパウダー	5	5
スパイスミックス	14.7	14.7
マルトデキストリン	3	0
スプリンガリス D201/0-PW	0	3
合計：	100	100

調整方法：

1. 牛脂を140℃に加熱する
2. フレッシュスパイスを2分間炒める
3. 大豆ペーストを加えて強火で5分炒める
4. 他の原材料を加える

スプリンガーD201/0-PW 最終添加量：0.4%

- スパイシーな辛味を明らかに向上させる
- うま味を向上させて、より長い後味をもらたす



スパイシー風味マリネシーズニング

原材料名：

	コントロール%	テスト%
食塩	21	21
砂糖	44.2	44.2
MSG	6	6
I+G	0.2	0.2
スパイスミックスパウダー	17.1	17.1
粉末赤トウガラシ	6	6
パプリカオレオレジン	0.5	0.5
マルトデキストリン	5	0
スプリングリス D201/0-PW	0	5
合計：	100	100

調整方法：

1. すべての原材料を均一に混ぜる
2. 7gのマリネシーズニングを100gの鶏手羽先に適量の水と共に混ぜ合わせる
3. 真空タンブラーに2時間（20分ごとに10分間真空状態を開放）かける
4. 12時間冷蔵庫で保管（0℃～4℃）
5. 鶏手羽先を加熱する（80℃で18分間）

スプリングリスD201/0-PW
最終添加量：0.4%

- スパイシーな風味を明らかに高める、最初に強い風味のインパクトをもらたす
- 血液のオフフレーバーをマスキングする



ビーフバーガーパティ

	コントロール%	テスト%
牛ひき肉	70	70
水/氷	15	15
組織状植物性タンパク質	5	5
馬鈴薯澱粉	5	5
大豆タンパク質	2.5	2.5
食塩	1	1
スパイスミックス	1.2	1.2
マルトデキストリン	0.3	0
スプリングリス D201/0-PW	0	0.3
合計:	100	100

調整方法:

1. すべての原材料を合わせて混ぜ合わせる
2. バーガーパティの形に成形する
3. フライパンで調理する

スプリングリス D201/0-PW
最終添加量：0.3%

- 肉風味とうま味を改善する
- テクスチャー改善し、より柔らかくする
- 血液臭のマスクングが可能



チキンソーセージ

原材料名：

	コントロール%	テスト%
鶏むね挽肉	56	56
水 / 氷	34.6	34.6
MSG	0.3	0.3
馬鈴薯澱粉	2.5	2.5
大豆タンパク質	2.5	2.5
食塩	1.5	1.5
スパイスミックス	0.8	0.8
リン酸塩	0.5	0.5
ブドウ糖	1	1
マルトデキストリン	0.3	0
スプリングリス D201/0-PW	0	0.3
合計：	100	100

調整方法：

1. すべての原材料を一緒にして混ぜ合わせる
2. ソーセージの形に成形する
3. ソーセージの中心温度が70℃に達するまで、10分間蒸し調理する

スプリングリス D201/0-PW 最終添加量：0.3%

- 本格的な肉の風味を付与する
- テクスチャーを改善し、より柔らかくする



豚肉とキャベツの水餃子

餡	コントロール %	テスト %	生地	コントロール %	テスト %
キャベツ	43	43	中力粉	66.7	66.5
豚ひき肉	43	43	水	33.3	33.3
生姜	0.4	0.4	スプリングリス D201/0-PW	0	0.2
ニラ	0.5	0.5	合計：	100	100
食塩	0.7	0.7			
砂糖	0.9	0.9			
水	10	10			
胡麻油	0.5	0.5			
醤油（薄口）	0.5	0.5			
醤油（濃口）	0.3	0.3			
マルトデキストリン	0.2	0			
スプリングリス D201/0-PW	0	0.2			
合計：	100	100			

調整方法：

1. 豚ひき肉、キャベツとその他の原材料を均一になるまで混ぜ合わせる
2. 中力粉と水を混ぜ合わせて生地を作り、1時間休ませてから生地を平らに延ばす
3. 一つ一つ餡を包み込み、餃子の形に成形する
4. 沸騰したお湯で4分間茹でる

スプリングリスD201/0-PW
餡への添加量：0.2%

- 肉の風味を高める
- よりジューシーにする

スプリングリス D201/0-PW
生地への添加量：0.2%

- テクスチャーを改善し、より柔らかくする



マヨネーズ

原材料名:

	コントロール %	テスト %
水	21.70	21.70
砂糖	5.00	5.00
塩	1.00	1.00
卵黄	4.00	4.00
マスタード	2.50	2.50
でん粉	2.00	2.00
キサントガム	0.50	0.50
植物油	55.00	55.00
食酢	8.00	8.00
マルトデキストリン	0.30	0.00
スプリングリス D201/0-PW	0.00	0.30
合計:	100.00	100.00

調製方法

1. 油とガム以外のすべての原材料を水に加えて均一化する
2. これとは別に、油とキサントガムを混ぜておく
3. 水相のソースにこの油のミックスを強く攪拌しながらゆっくりと注ぎ入れる

スプリングリス D201/0-PW
最終添加量 : 0.3 %

- ボディ感を改善して、全般的な風味を調和させる
- テクスチャーを改善してより濃厚にする



ワサビ風味サラダドレッシング

原材料名：

	コントロール %	テスト %
植物油	20.8	20.8
水	42.41	42.41
砂糖	14	14
食酢	4	4
食塩	1.1	1.1
全卵	4	4
でん粉	12.5	12.5
マスタードパウダー	0.4	0.4
クエン酸	0.38	0.38
ワサビ香料	0.1	0.1
着色料	0.01	0.01
マルトデキストリン	0.3	0
スプリングリス D201/0-PW	0	0.3
Total:	100	100

スプリングリス D201/0-PW
最終添加量 : 0.3 %

- スパイシーな後味の余韻を長くする
- 全般的な風味を改善して、より濃厚にする



スプリングリス D201/0-PW まとめと推奨添加量

アプリケーションの分野	推奨添加量	味／風味への効果
シーズニング (スナック、マリネ、インスタントヌードル用シーズニングなど)	2-5%	<ul style="list-style-type: none"> ➤ スパイシーな辛味を高める； ➤ うま味を付与する； ➤ 全体的な風味を改善する
生地 (ビスケット、麺、餃子用の生地など)	0.2-1.0%	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 生地のテクスチャーを改善する； ➤ うま味を引き出す； ➤ 全体的な風味を改善する
肉製品 (パティ、ソーセージ、肉の詰め物など)	0.2-1.0%	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 肉の風味を改善する； ➤ テクスチャーを改善して、より柔らかくする； ➤ 血液臭をマスキングする
ソース	0.2-0.5%	<ul style="list-style-type: none"> ➤ うま味を引き出す ➤ 全体的な風味を改善する



Biospringer
by Lesaffre



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