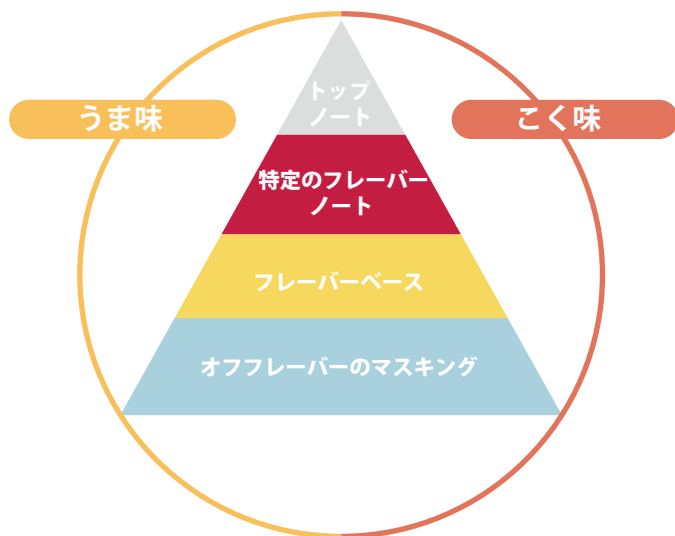


# 製品別アプリケーションガイド

製品名	製品の主な機能性	ラベル表示*	アプリケーション区分								
			スナック & シーズニング	スープ & プロス	ソース & ドレッシング	加工肉 & シーフード	乳製品	疑似肉	代替乳製品	ベーカリー製品 & スウィーツ	飲料
<b>フレーバーベース</b> Springer® <b>Reveal</b>											
スプリングリス D201/0-PW	<ul style="list-style-type: none"> <li>セイボリー風味を持つフレーバーキャリア</li> <li>元の風味プロファイルを全般的に高める</li> </ul>	乾燥酵母	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
スプリンガー 0402/20-MG-L	<ul style="list-style-type: none"> <li>乳感やクリーミーさを高める</li> <li>食感やボディ感を付与する</li> </ul>	酵母エキス	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
スプリンガー 1405/40-MG-L	<ul style="list-style-type: none"> <li>ハーブやスパイスの風味プロファイルを高める</li> <li>辛味やスパイシーさの余韻を長くする</li> </ul>	酵母エキス	✓	✓	✓	✓		✓			
<b>うま味</b> Springer® <b>Umami</b>											
スプリンガー 2006/0-MG-L	<ul style="list-style-type: none"> <li>天然のうま味の供給源</li> <li>滋味を増し豊かさの余韻を長くする</li> </ul>	酵母エキス	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
スプリンガー Umami AA	<ul style="list-style-type: none"> <li>天然のうま味を高度に含有</li> <li>減塩処方に優れた効果を有する</li> <li>失われた塩からの味の強さを補う</li> </ul>	酵母エキス	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
<b>こく味</b> Springer® <b>Cocoon</b>											
スプリンガー 4101/0-PW-L	<ul style="list-style-type: none"> <li>食感やなめらかさを付与する</li> <li>天然の鶏肉の風味プロファイルを付与する</li> </ul>	酵母エキス	✓	✓	✓	✓		✓			
<b>特定のフレーバーノート</b> Springer® <b>Signature</b>											
スプリンガー 6008/0-PW-D	<ul style="list-style-type: none"> <li>ローストやグリル等をした肉の風味プロファイルを強化</li> <li>ロースト香を高める</li> </ul>	酵母エキス	✓	✓		✓		✓	✓	✓	
スプリンガロム CH7012/20-PW	<ul style="list-style-type: none"> <li>本物のチーズの風味プロファイルを增強</li> <li>豊かなチーズの風味プロファイルや長い余韻を作り出す</li> </ul>	酵母エキス	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
<b>オフフレーバーのマスクング</b> Springer® <b>Mask</b>											
スプリンガー マスク 202	<ul style="list-style-type: none"> <li>植物性タンパク質から生じるオフフレーバーを調和</li> <li>植物性タンパク質の全体的な風味プロファイルを中和</li> </ul>	酵母エキス				✓	✓	✓	✓		

注: PW=パウダー状、MG=微顆粒状、L=明るいベージュ色、D=暗褐色

# 私たちは 信頼のおける風味を創造します。



バイオスプリンガーの酵母ベース原料を組み合わせることで味を構築し、食品および飲料レシピにおいて洗練された味のプロファイルを作り出すことをサポートします。



こく味

Springer® Cocoon

スプリンガー 4101/0-PW-L: こく味と鶏肉の風味を増強。

うま味

Springer® Umami

スプリンガー2006/0-MG-L: 天然のうま味を付与  
スプリンガーUmami AA: 減塩における重要なツール

特定のフレーバー  
ノート

Springer® Signature

スプリンガー 6008/0-PW-D: 肉の風味やロースト香を高める  
スプリンガロムCH7012/20-PW: チーズの風味を高める

フレーバーベース

Springer® Reveal

スプリンガリス D201/0-PW: フレーバーキャリアとして  
スプリンガー 0402/20-MG-L: クリーミーさ、乳感を高める  
スプリンガー 1405/40-MG-L: ハーブ感やスパイス感を高める

オフフレーバー  
のマスキング

Springer® Mask

スプリンガーマスク 202: 植物性タンパク質のオフフレーバー  
をマスキング

 **Biospringer**  
by Lesaffre



株式会社 光洋商会

[www.koyojapan.jp/](http://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