



Biospringer

LESAFFRE CULINARY SOLUTIONS



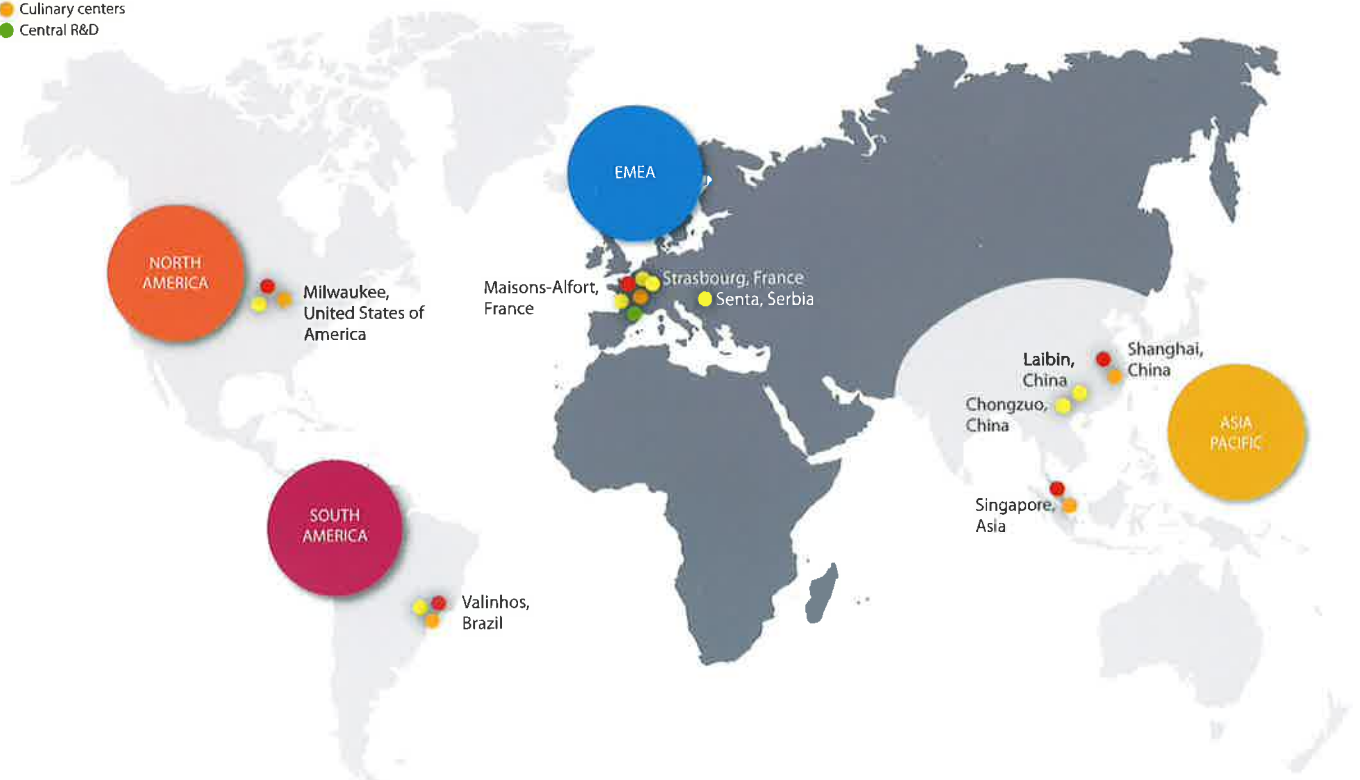
酵母エキスの専門メーカー

専門分野に特化すれば、その道のエキスパートになります。

Biospringerは1872年、フランスのパリにて設立。世界で歴史がもっとも古い酵母メーカーの1つとして、現在では米国、フランス(3カ所)、ブラジル、中国(2カ所)、セルビアの8カ所に製造工場を展開しています。

私たちは、世界中の食品の風味と官能特性の改善に力を注いでいます。

- Commercial offices
- Plants
- Culinary centers
- Central R&D



BioSpringerは、食品用天然酵母素材の世界的なメーカーです。



Biospringerは、食品と飲料の風味と官能特性の改善を目指して取り組んでいます。

利点

私たちの製品は、主に風味に貢献します:異なる強さのレベルで野菜から肉までの風味を製品に付与します。

味付けの改良

天然風味料ベース

特定の風味料ベース

うま味、豊かな風味

長い余韻

オフフレーバーのマスキング

より健康に配慮した配合の開発

減塩

タンパク源

脂肪低減

糖低減

代用肉

動物性成分不使用製品

私たちの製品レンジ



私たちの製品は、単独又は組み合わせでも使用することが可能です。

特定の風味ノート

Springarom®

- 酵母エキス由来の特定のセイボリー風味
- 多様な種類の肉類の風味 (例えば鶏肉、牛肉、グレービーなど) やその他をカバーする特定の風味の役割をします。
- スナックやインスタント食品に理想的。

酵母エキス


うま味とこく味

**Springer®
4000**

- 酵母エキスはアミノ酸とペプチド、そして風味豊かな成分に富んでいます。
- 豊かな風味、食感そしてこく味を付与します。
- 低脂肪レシピに最適です。


酵母エキス

**Springer®
2000**

- 酵母エキスには、天然のヌクレオチドが含まれています。
- うま味とセイボリー風味を付与するので、減塩レシピに最適です。
- すべての減塩レシピに最適です。
-  オーガニック製品も入手可能です。*

酵母エキス

**Springer®
Standard
& 1000**

- 基本タイプの酵母エキス、ベース風味製品。
- プイヨンかあるいは繊細なセイボリーのプロファイルを付与します。
- 肉製品、ヴィーガン食、またはスナックに最適です。
-  オーガニック製品も入手可能です。*

酵母エキス


風味ベース

Springalys®

- 部分的な自己消化型乾燥酵母には、まだ酵母細胞壁が含まれています。
- フレーバーのキャリアーとしての役割、そしてロースト風味を持つ構成要素。
- 良好な油乳化特性と水結合特性を持ちます。
- 肉製品、ヴィーガン食、又はスナックに最適です。

乾燥酵母

Springaline®

- 酵母は、加熱により活性を失いますが、依然として酵母細胞壁を含んでいます。
- 繊細なロースト、穀物、そしてナッツの風味を付与します。
- 良好な油乳化特性と水結合特性を持っています。
- 肉製品、ヴィーガン食又はスナックに最適です。
-  オーガニック製品も入手可能です。*
- * FR-BIO-1 認証取得

乾燥酵母

すべての製品は、Pronal®、Pronarom®、Proby™ のブランド名でビール酵母版も入手可能です。

私たちの製品は:

- 加工耐性 (酸耐性、熱耐性、冷凍耐性)
- コーシャ認証、ハラール認証取得
- 非遺伝子組み換え、動物由来物質不使用の保証
- 粉末状、ペースト状、液状で入手可能
- さまざまな塩分レベルで入手可能

醤油

お客様のさまざまなニーズにお応えします。



機能	アプリケーション	製品	推奨使用量%
ベース風味の増強	薄口醤油	Springer® 0402/20-MG-L	0.3-1.0%
醤油の香味の増強	海鮮醤油	Springer® 6008/0-PW-D	0.3-0.8%
うま味の付与	甜麺醬	Springer® 2006/0-MG-L	0.2-1.0%
塩味の低減	高うま味醤油	Springer® 2020/-MG-L	0.2-1.0%
肉風味の増強	濃口醤油	Springer® 6008/0-PA-D	0.5-1.5%
風味豊かにする	香味醤油	Springer® 1203/0-PW-L	0.3-0.8%



スナックと調味料

機能	アプリケーション	製品	推奨使用量%
ベース味の増強	豆腐乾	Springer® 0203/0-MG-L	0.3-0.8%
塩分の低減	黒胡椒風味の手羽先漬け調味料	Springer® 2020/-MG-L	0.2-1.0%
肉風味の増強	バーベキュー風味のポテトチップス調味料	Springer® 6008/0-PA-D	0.2-0.8%
サクミの向上	かた焼きそば	Springalys® D201/0-PW	0.5-1.5%
鶏肉の特徴を引き出す	手羽先風味のポテトチップス味	Springalys® CK 7005/30-PW	0.2-0.8%
スパイシー風味と全体的な味付けに改良を加える	スパイシー風味のポテトチップス	Springalys® 1405/40-MG-L	0.3-0.5%



ブイヨン、スープ、ソース、及びグレービー

機能	アプリケーション	製品	推奨使用量%
テクスチャーの改善	低脂肪マヨネーズ	Springalys® D201/0-PW	0.3-1.0%
塩分30%低減	チキンブイヨン	Springer® 2020/0-MG-L	0.2-1.0%
トマトの風味を強め、うま味を増す	トマトケチャップ	Springer® 2006/0-MG-L	0.1-0.5%
肉風味の付与	バーベキューソース	Springer® 6008/0-PA-D	0.2-0.8%
スパイシー風味と全体的な味付けに改良を加える	黒胡椒ソース	Springer® 1405/40-MG-L	0.3-0.5%
チーズの風味を引き出す	チーズソース	Springer® CH7012/20-PW	0.3-0.5%





インスタントラーメン

機能	アプリケーション	製品	推奨使用量%
テクスチャー、色調の改善	インスタントラーメン	Springalys® D201/0-PW	0.3-1.0%
うま味と全体的な風味を増す	シーフードヌードル用麺つゆ味	Springer® 2006/0-MG-L	0.2-0.6%
塩分25%低減	うどん用麺つゆ味	Springer® 2020/0-MG-L	0.2-1.0%
化学調味料 (MSG) 無添加	シイタケ鶏肉煮込みラーメンの調味料	Springer® 2020/-MG-L	0.2-1.0%
肉風味の付与	ピリ辛牛肉ラーメンの調味料	Springer® 6008/0-PA-D	0.1-0.5%
スパイシー風味と全体的な味付けに改良を加える	蒸し煮牛肉用麺つゆ味	Springer® 1405/40-MG-L	0.3-0.5%



その他



機能	アプリケーション	製品	推奨使用量%
肉風味を加え食感をよくする	ソーセージ	Springalys® D201/0-PW	0.3-1.0%
牛肉風味の増強	ヴィーガン食	Springarom® BF 7004/30-PW	0.3-1.5%
果汁の豊かさの改善	オレンジジュース	Springer® 2006/0-MG-L	0.05-0.1%
30%糖低減	ケーキ&ビスケット	Springarom® GN 7001/0-MG	0.2%
風味変化のマスクング	植物性タンパク飲料	Springer® Mask 101	0.01-0.05%
ダークチョコレートの風味を引き出す	チョコレート・クッキー	Springer® 6008/0-PW-D	0.3-0.5%



その他のレシピについては、当社までお問い合わせください。

革新、安全と技術

世界に広がるBiospringer

- 8カ所の製造工場
- 世界中で630名の従業員
- 5カ所の食品応用技術センター
- 20名の科学者が働く研究開発センター
- 160年以上に及ぶ経験



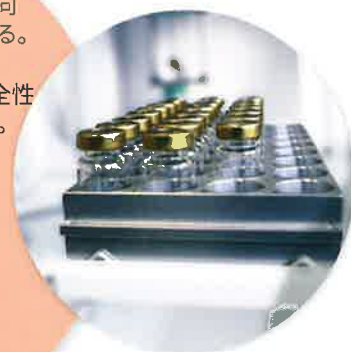
食品応用技術センター:内部の専門家

- 技術者、フレーバリスト、熟練した食味検査パネルで構成されるチーム。
- すべてのアプリケーションにおいて酵母エキス使用法のノウハウを持っている。
- 製品と販売品の評価
- 特別なトレーニングを受けている。
- 食品技術と市場動向の監視。



私たちの品質に対する方針

- 従業員のひとりひとりが、品質の向上を自分の任務として認識している。
- 私たちの製品の高度な一貫性と安全性そして優良な品質を確実にする。
- 最良の製造規範を実施する。
- 外部監査基準を満たしている、もしくは超えている。



持続可能な発展に対する私たちのコミットメント

- よりよい食料供給と地球を守るために、ともに努力する。
- 二酸化炭素排出量と水消費量の削減。
- 持続可能な供給源からの農業原材料を支持する。
- 副産物のリサイクルを最大限にする。
- 現地の行動によって、作業環境、安全性、地域社会の福利を向上させる。



親会社ルサッフル (LESAFFRE)

- 19億ユーロを超える売上高。
- 世界の45カ国以上に62の製造工場を持つ。
- 世界中で9500人の従業員を有する。
- 500人以上の専門の研究開発者を有する。



www.biospringer.com



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

Biospringer S.A.: 7F , 2C Building, TianHua Information Technology Service Park, No.299
LongCao Road, Xuhui District, Shanghai, PRC. 200235
Tel.: +86 21 6128 1521 Fax.: +86 21 6128 1522

Biospringer Pacific: 23A, Serangoon North Avenue 5, #04-09 Singapore 554369
Tel.: +65 6849 9238

A LESAFFRE  BUSINESS UNIT