



# スプリンガー 1405/40-MG-L

## 製品及びアプリケーションの紹介

**スプリンガー 1405/40-MG-L****製品概要**

スプリンガー 1405/40-MG-Lは、スプレードライで仕上げた加塩タイプの酵母エキスパウダーです

**ラベル表示**

酵母エキス

**乾物率**

>94.0

**塩化ナトリウム**

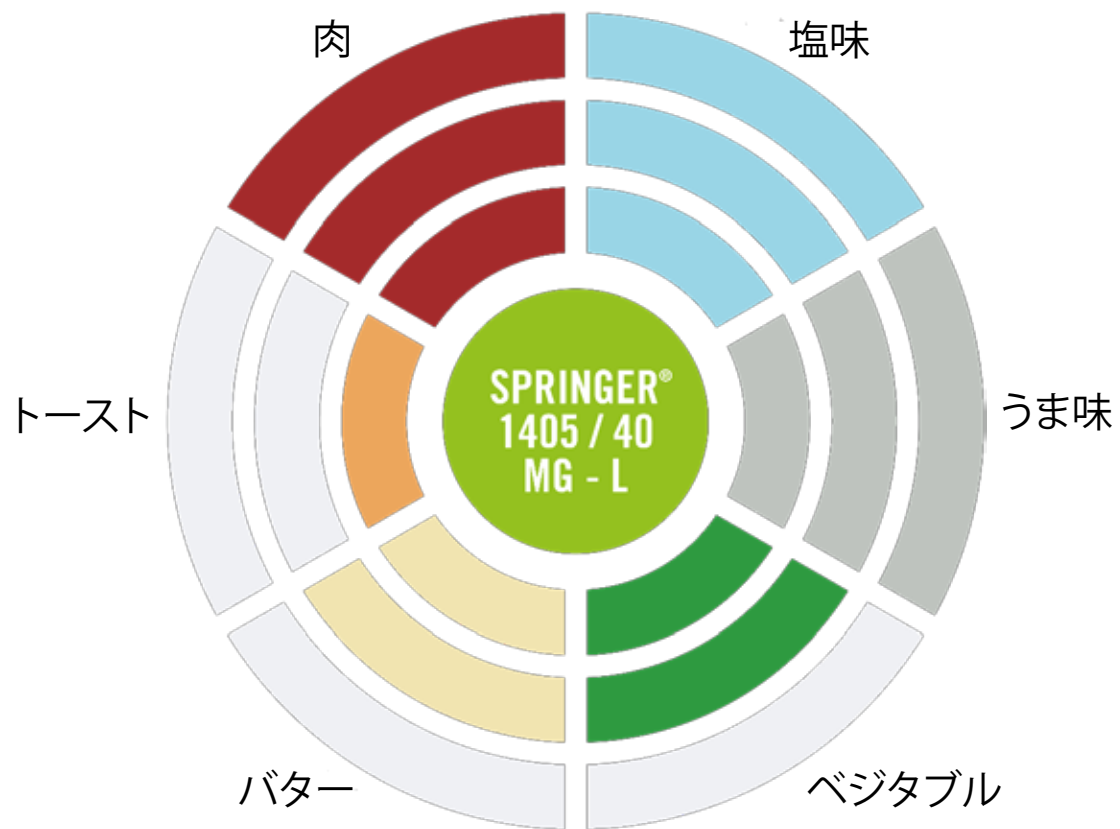
36.0 - 40.0 %

**総窒素**

6.0 - 7.5%

**賞味期限**

製造後36ヵ月間



## 1%溶液時

### 主要な味／風味プロフィール：

- 肉
- うま味
- 塩味
- ベジタブル、バター



官能プロフィールはISO8586、8589、13299規格を遵守して、バイオスプリングー社の官能評価専門家パネルによって行われた。  
製品は1%濃度で55°Cの条件で評価された。  
このプロフィールは食品用途における製品の動作や効果を予測するものではありません。

## ブラックペッパーソース

原材料名：	コントロール %	テスト %
水	56.92	56.68
醤油	15	15
砂糖	12	12
食塩	1.66	1.5
増粘剤	2	2
ブラックペッパー（粉）	4	4
スパイスミックス	2.5	2.5
MSG	2	2
チキンパウダー	0.6	0.6
I+G	0.2	0.2
植物油	1	1
香料	0.22	0.22
カラメルパウダー	1.2	1.2
酸味料	0.7	0.7
<b>スプリンガー 1405/40-MG-L</b>	<b>0</b>	<b>0.40</b>
	100	100

### 調製方法：

1. すべての原材料（香料とカラメル以外）を合わせてよく混ぜる
2. 85~90℃になるまで加熱してカラメルと香料を加え、5分間保持する

**スプリンガー 1405/40-MG-L**  
**最終添加量：0.4%**

- ブラックペッパー特有の風味を引き出す
- うま味を増強
- 肉風味やコク味を増す



## ハニー&ワサビソース

原材料名：	コントロール %	テスト %
水	53.1	52.86
β - カロテン	0.1	0.1
食塩	2.2	2.04
ワサビパウダー	11.6	11.6
スパイスミックス	0.73	0.73
砂糖	5.5	5.5
ハチミツ	16	16
増粘剤	3.05	3.05
クエン酸	0.52	0.52
白ワインビネガー	6.4	6.4
フルーツ濃縮果汁	0.6	0.6
香料	0.2	0.2
<b>スプリンガー 1405/40-MG-L</b>	<b>0.00</b>	<b>0.40</b>
合計：	100	100

### 調製方法：

1. 増粘剤と白ワインビネガー以外の原料をすべて混ぜ合わせる
2. 増粘剤を攪拌しながらゆっくりと加え、均一になるまで混ぜる
3. 最後に白ワインビネガーを加えて均一になるまで混ぜる

**スプリンガー 1405/40-MG-L**  
最終添加量：0.4%

- ワサビ特有の風味を引き出す
- ぴりっとした辛味を高める
- うま味とコク味を増す



## カレーソース

原材料名：	コントロール %	テスト %
水	23.45	23.21
砂糖	17.65	17.65
食塩	3.8	3.64
カレーパウダー	8	8
植物油	30	30
スターチ	2	2
スパイスミックス	2	2
ハチミツ	4.5	4.5
クエン酸	0.2	0.2
リンゴ果汁	0.8	0.8
MSG	5	5
ミルクパウダー	2.5	2.5
乳化剤	0.1	0.1
<b>スプリンガー 1405/40-MG-L</b>	<b>0.00</b>	<b>0.40</b>
合計：	100	100

### 調製方法：

1. すべての原材料をよく混ぜ合わせる
2. 85~90℃まで加熱して5分間保持する

**スプリンガー 1405/40-MG-L**  
最終添加量：0.4%

- 全体的なカレー風味を改善する
- 肉風味を高める
- うま味とコク味を増す



## スパイシー風味 スナックシーズニング

原材料名：	コントロール %	テスト %
砂糖	25	25
塩	5.6	4
チリパウダー	6	6
MSG	5	5
スパイスミックス	13.5	13.5
チキンパウダー	3	3
香辛料	0.5	0.5
クエン酸	0.2	0.2
ミートフレーバー	0.4	0.4
オレオレ人パプリカ	0.2	0.2
二酸化ケイ素	0.5	0.5
マルトデキストリン	40	37.6
アスパルテーム	0.1	0.1
<b>スプリンガー 1405/40-MG-L</b>	<b>0</b>	<b>4</b>
合計：	100	100

**スプリンガー 1405/40-MG-L**  
最終添加量：0.4%

- 全体的なスパイシー感を高める
- 肉風味を高める
- うま味とコク味を増す



### 調製方法：

1. すべての原材料を均一に混ぜ合わせる
2. 92gの塩味のポテトチップスに8gのミックスシーズニングを振りかける

アプリケーション	推奨添加量 (レシピ中)	味/風味の効果
ソース	0.3-0.5%	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 一般的な辛味を引き立たせる</li> <li>➤ 全体的な味と風味を豊かにする</li> <li>➤ 苦いオフフレーバーをマスキングする</li> </ul>
シーズニング	1-5%	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 一般的な辛味を引き立たせる</li> <li>➤ 肉の風味を付与する</li> <li>➤ 全体的な味と風味を豊かにする</li> </ul>
スープ	0.1-0.5%	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 辛い風味を引き立たせる</li> <li>➤ うま味と肉の風味を豊かにする</li> </ul>

