



## スイート&サワソース

糖低減のための酵母エキス

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 0402 / 40 - MG - L

添加量：0.16%

- 30% の砂糖低減を可能にする。
- 製品に豊満さを与える。

### スプリングー 2020 / 0 - MG - L

添加量：0.14%

- 全体的な風味を増す。
- 砂糖の代わりに酸臭を低減させる。

原材料名	コントロール	テスト
水	28.95%	28.95%
<b>砂糖</b>	<b>27.00%</b>	<b>18.90%</b>
食酢	25.40%	25.40%
濃縮パイナップル果汁	11.00%	11.00%
加工コーンスターチ	3.00%	3.00%
塩	1.70%	1.63%
ピーマンパウダー	1.15%	1.15%
植物油	1.00%	1.00%
スパイス	0.80%	0.80%
マルトデキストリン	-	7.87%
<b>スプリングー 0402 / 40 - MG - L</b>	-	<b>0.16%</b>
<b>スプリングー 2020 / 0 - MG - L</b>	-	<b>0.14%</b>
合計	100.00%	100.00%

**調製方法：**

- 濃縮パイナップル果汁と残りの液状原料を電子レンジ対応のボウルに入れ混ぜ合わせる
- 粉末原料をドライブレンドして、上記の液状原料のミックスに混ぜ合わせる
- 電子レンジで30秒単位で沸騰するまで加熱する
- 電子レンジから取り出して冷ます



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