



## 即席野菜スープ 風味の改善

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 0402/20-MG-L**

**添加量：0.20%**

- 野菜の風味を高める
- うま味を付与する
- 全体的な風味のプロファイルを濃厚にする

原材料名	コントロール	テスト
マルトデキストリン	42.07%	40.42%
野菜パウダー	23.30%	23.30%
デンプン	20.00%	20.00%
ミルクパウダー	6.00%	6.00%
食塩	5.41%	5.00%
MSG	2.06%	2.06%
オニオンパウダー	0.50%	0.50%
ガーリックパウダー	0.33%	0.33%
ターメリック	0.20%	0.20%
イノシン酸ナトリウム+グアニル酸ナトリウム	0.08%	0.08%
ホワイトペッパー	0.05%	0.05%
<b>スプリングー 0402/20- MG - L</b>	-	<b>2.06%</b>
合計	100.00%	100.00%

**調製方法：**

- 量り取り、すべての原材料を均一になるまで混ぜあわせ、袋に24g入れる
- 240mlのお湯を加える（10倍希釈）
- 完全に溶解するまでよく攪拌する



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