



製品紹介とアプリケーション
スプリンガー 0203/0-PW-L

スプリンガー 0203/0-PW-L**製品概要**

スプリンガー 0203/0-PW-Lは、スプレードライで仕上げた低塩タイプの酵母エキスです。
幅広い種類の食品アプリケーションにおいて、ボディ感と食感を改善する、典型的なマイルドなセイボリーベジタブルフレーバー（ブロス）を付与します。

ラベル表示

酵母エキス

乾燥重%

Min. 94.0 %

塩化ナトリウム

Max. 0.5 %

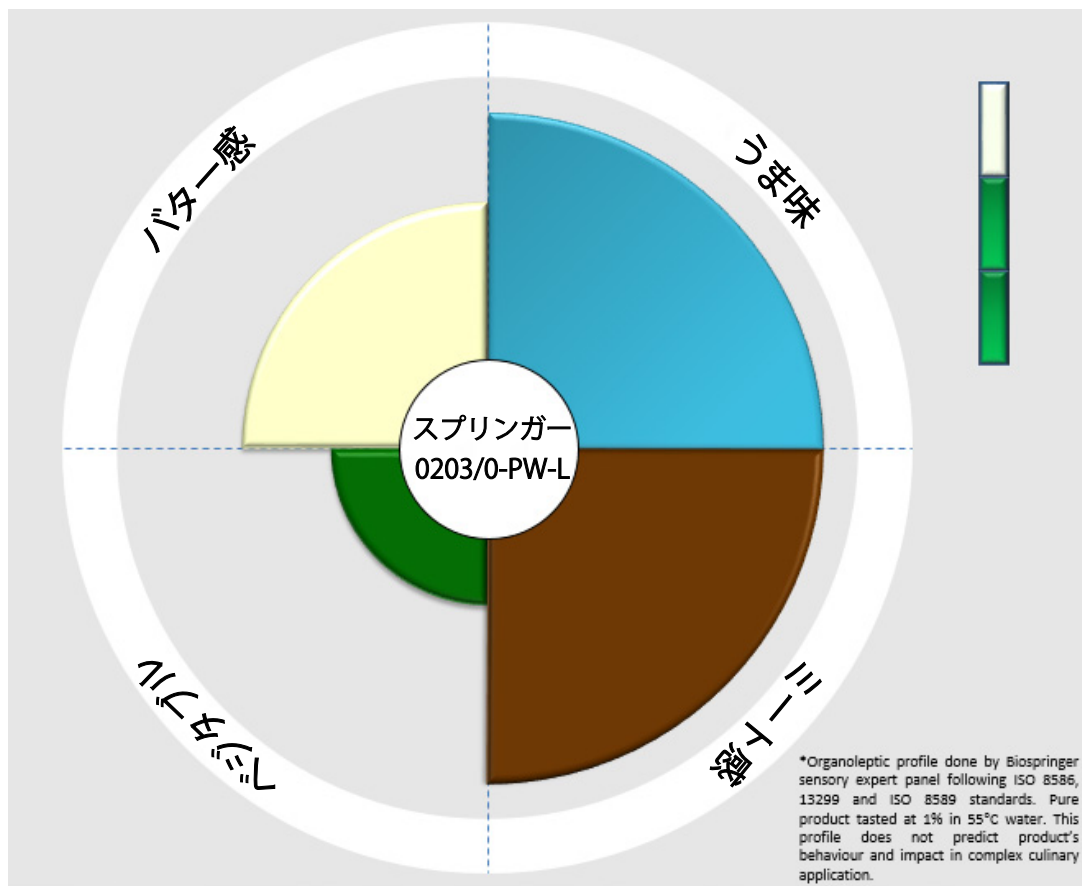
総窒素

10.4 – 12.4 %

賞味期限

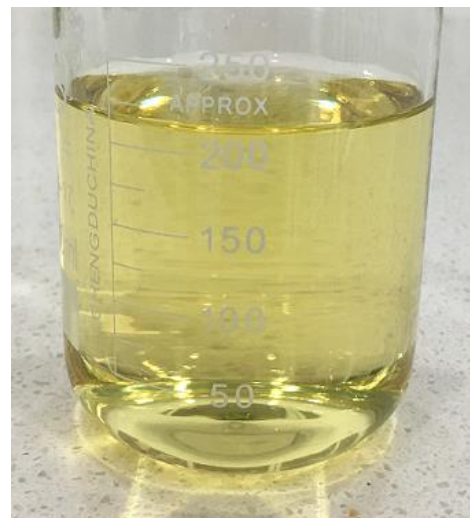
製造後36ヵ月間

風味評価：お湯に1%溶解時



主な味／風味のプロファイル：

- ブロス
- ベジタブル
- 調理香
- 長い余韻、
ジューシー



クッキーアプリケーション

原材料名：

	コントロール %	テスト%
バター	31.19	31.19
薄力粉	27.45	27.29
アイシングシュガー	11.7	11.7
アーモンド	11.7	11.7
強力粉	7.8	7.8
ホイップクリーム	5.46	5.46
エスプレッソコーヒー	2.34	2.34
コーヒーかす	1.17	1.17
コーヒー粉	1.15	1.15
食塩	0.04	0.04
スプリンガー 0203/0-PW-L	0	0.16
合計：	100	100

調整方法：

1. すべての原材料を合わせて、均一になるまで混ぜる
2. 175°Cで15分間焼く

スプリンガー 0203/0-PW-L
最終添加量：0.16 %

- 濃厚さを増し、全体的な風味を改善する
- バターの風味を高める



ヨーグルトディルソース

原材料名:

	コントロール %	テスト %
ギリシャ風ヨーグルト	99.40	99.40
ターメリックパウダー	0.60	0.60
クミンディルウィードオイル	0.02	0.02
スプリンガー 0203/0-PW-L	0.00	0.10
合計:	100.02	100.12

調整方法:

1. すべての原材料を合わせて、均一になるように混ぜる

スプリンガー 0203/0-PW-L
最終添加量：0.1 %

- ターメリックパウダーの苦味をマスキングする
- 濃厚さを増し、全体的な風味を改善する



アプリケーションの分野	推奨添加量	味／風味への効果
ソース	0.3-2.0%	<ul style="list-style-type: none"> ➤ ボディ感と濃厚さを改善する； ➤ 全体的な風味と強度を改善する； ➤ 苦い後味をマスキングする
シーズニング (ブイヨンパウダー、スナックシーズニング、マリネシーズニング、インスタントヌードルシーズニングなど)	3-5%	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 濃厚さを増し、後味を長くする； ➤ 全体的な風味を改善する
クッキー	0.06-0.20%	<ul style="list-style-type: none"> ➤ バターの風味を高める； ➤ 濃厚さを増し、後味を長くする； ➤ 全体的な風味を改善する



Working together to better nourish and protect the planet

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