

PromOat™ のビーガン及び低脂肪マヨネーズへの配合

PromOat™はクリーンレーベル表示対応のβ-グルカンで乳化安定剤として使用することができます。マヨネーズに配合した場合、クリーム状のテクスチャーおよび口当たりを提供する事が可能です。又、製品の脂肪量を減少させる目的や卵の代替目的で使用する事も可能で、ビーガン食品へも対応できます。

考慮事項

- 推奨混合方法

PromOat™をマヨネーズに配合する際には、2つの方法が推奨されます。

- オプション1: 高剪断ミキサー、ブレンダーまたはホモジナイザーを使用して、良好に分散させ溶解中に出来る塊を壊していく必要があります。
 - オプション2: 乳化形成前に、PromOat™を油に分散させ必要があります。
- PromOat™は、3.5～8のpH域で安定。また、高温でも安定する為、加熱工程を含む製品にも配合する事が可能です。
- PromOat™はマヨネーズの種類により異なる量を配合する事が可能。
- 低脂肪マヨネーズ: 3.5～4.5% (配合量は脂肪/水比により要調整。)
 - フルファットマヨネーズ: 4%～ (乳化安定剤と使用する場合は、少量でも可能)

「ビーガン対応マヨネーズ」のレシピ

| 成分 | % |
|----------------|------|
| 水 | 52.6 |
| エキストラバージンオリーブ油 | 26.3 |
| アップルサイダー酢 | 10.5 |
| アガベシロップ | 5.3 |
| 塩 | 1.1 |
| PromOat™ | 4.2 |

準備:

- 1) PromOat™を油と混合する。
- 2) エマルジョンが形成されるまで、高い混合速度で攪拌しながら水を添加する。
- 3) 攪拌中に残りの原料を添加する。

「低脂肪マヨネーズ」のプロトタイプレシピ

| 成分 | % | 10kg生産時の重量(グラム) |
|------------|------|-----------------|
| 水 | 58.1 | 5812.8 |
| 油(菜種) | 29.6 | 2955.7 |
| アップルサイダー酢 | 2.0 | 197.0 |
| 糖 | 1.5 | 147.8 |
| 塩 | 1.5 | 147.8 |
| PromOat™ | 4.4 | 443.3 |
| スキムミルクパウダー | 1.0 | 98.5 |
| 卵黄 | 2.0 | 197.0 |

準備:

- 1) PromOat™を油と混合する。
- 2) エマルジョンが形成されるまで、高い混合速度で攪拌しながら水を添加する。
- 3) 攪拌中に残りの原料を添加する。

Lantmännen社について

Lantmännen社は農業協同組合で、農業、機械、バイオエネルギー及び食品分野において北欧のリーダーとなります。Lantmännen社は2万5000人の農家により所有され、穀物を中心として農地資源を洗練させる事により、農業を繁栄させています。

北欧地域はオーツ麦の栽培条件に適しており、Lantmännen社は長期的にオーツ麦の加工、研究、イノベーションへの投資にアプローチしております。

資料作成日: 2020年8月3日

【お問合せ先】
株式会社光洋商会 営業部
東京: 03-3563-7531
大阪: 06-6341-3119