



# カロブパウダー

## in ハンバーグ

### 組成情報

シンプルな配合組成でハンバーグを試作し、カロブパウダーの添加による味の違いを評価しました。

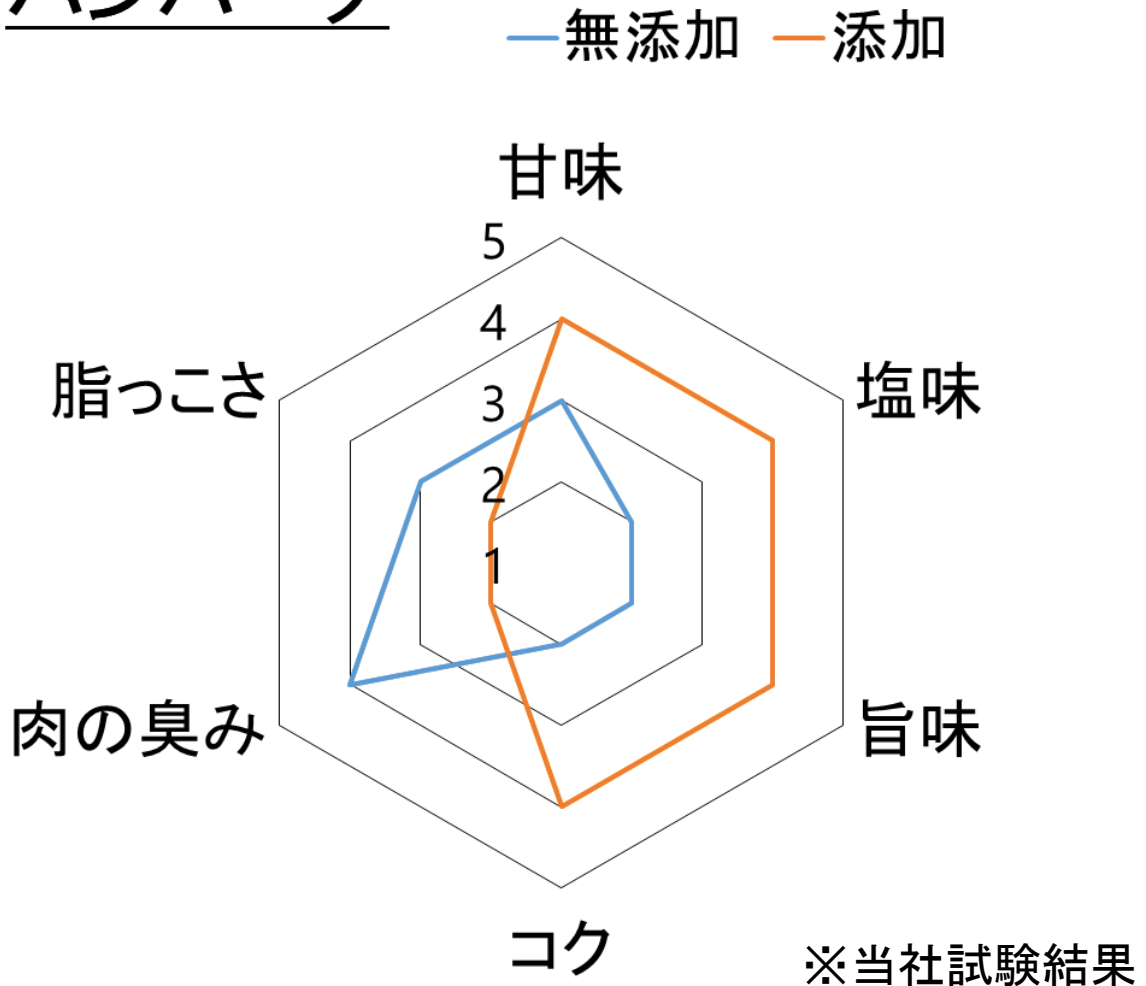
原料名	無添加(%)	添加(%)
ハンバーグベース	97.0	97.0
食塩	0.5	0.5
L-グルタミン酸Na*	0.3	0.3
香辛料	0.1	0.1
片栗粉	2.1	2.1
<b>カロブパウダー*</b> <b>(対全量)</b>	<b>0</b>	<b>0.4</b>

\* は当社取扱商品となります。

裏面へ  
→

# 官能試験結果

## ハンバーグ



甘味・旨味・コクの増強

味に深みをプラス

肉の臭み・脂っこさの軽減

不快な後味を緩和

焼き色の表現



無添加



添加

安価な肉の臭み・脂っこさを軽減し、  
香ばしく上品なハンバーグを表現できます