

プラントベースフィッシュの提案 ～まぐろ代替食品～

(魚ではありません)

まぐろをイメージした代替食品です。

<特徴>

- ・まぐろを感じさせる弾力のある食感、繊維感を実現！
- ・赤身、ねぎとろをイメージした色みを再現！



刺身風



ねぎとろ風



鉄火巻き風



ねぎとろ巻き風

★ゲル化剤製剤

・TSゲル MDK

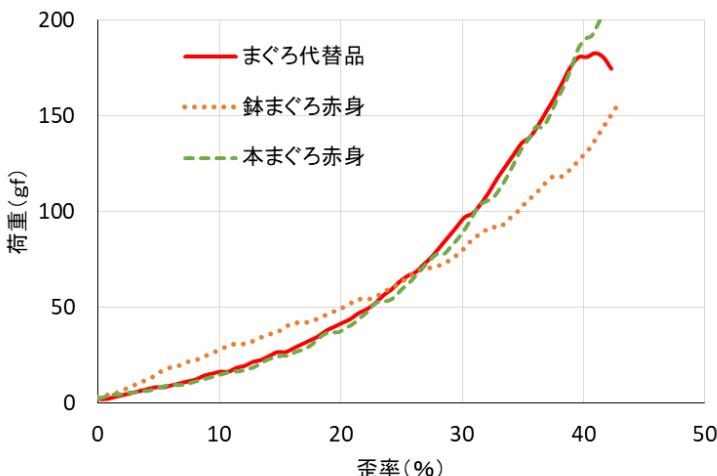
★推奨添加量：5.0～5.2% (対全量)

TSゲル MDKで作製したゲルは、通常のねぎとろの嵩増しとしてもご使用いただけます。

<使用食品への表示例>

糊料(増粘多糖類)、ゲル化剤(増粘多糖類)、増粘剤(増粘多糖類)、安定剤(増粘多糖類)のうちいずれか一つを使用目的よりお選び下さい。

<まぐろ代替食品とまぐろ(赤身)の物性比較>



(測定方法)

横幅2.0cm×縦2.5cm、高さ7mmに切断したまぐろ代替食品およびまぐろをプランジャー(くさび型)で押込んだ際の荷重(gf)と歪率(%)を求めた。まぐろ代替食品の破断点が歪率40%付近にあることから、その時点までの波形を比較した。

本まぐろの波形がまぐろ代替食品と比較的近い位置にあり、噛みはじめの食感が近い傾向と見ることができる。また、官能評価とも一致した。