

# プラントベースフードの課題を 食品素材で劇的に改善!!



無添加



改良品

## ミートレスハンバーグ (大豆たんぱく質使用)

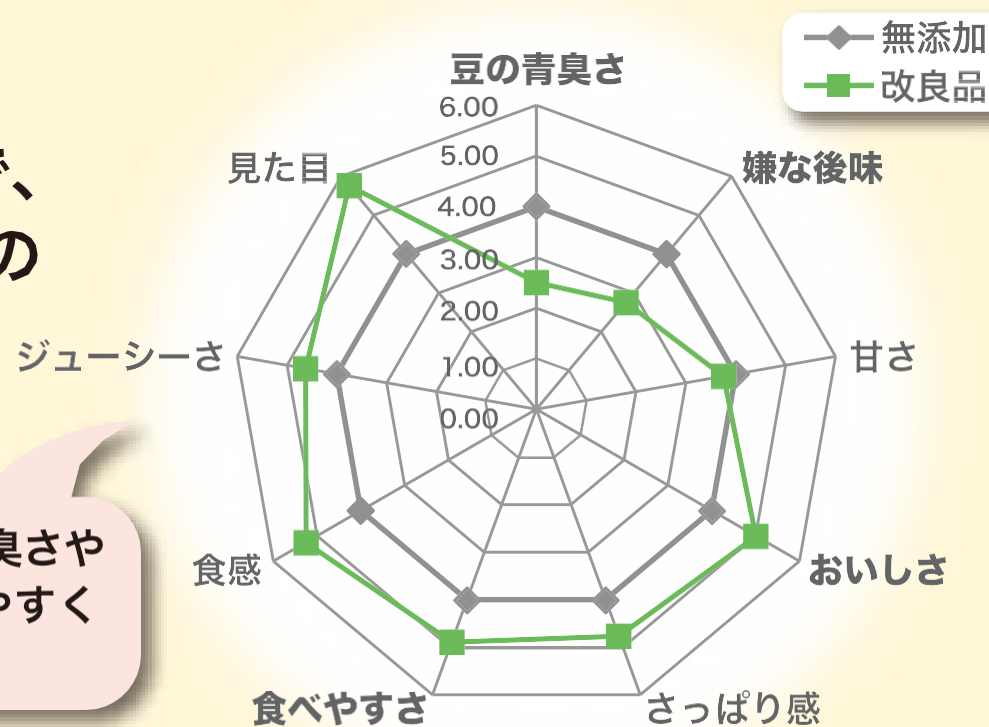
さとうきび抽出物：100ppm  
竹食物繊維：3.5%  
食肉用酵素製剤：1%  
カロブパウダー：1%

※浸漬後大豆たんぱく重量あたり  
※「カロブパウダー」「食肉用酵素製剤」は、(株)タイショーテクノスの販売商品です。

### 課題① 大豆たんぱく味の味・臭いが残り、美味しくない

「さとうきび抽出物」の添加で、大豆の風味が取り除かれ、味のバランスを丸く整えます。

さとうきび抽出物の添加で、大豆の青臭さや嫌な後味が改善され、美味しく食べやすくなったと評価を頂きました。



さとうきび抽出物

### 課題② 食べ応えのある食感が再現できない

「竹食物繊維」の添加で、本物の肉に近いワイルドな食感を実現できます。また歩留まり向上も図れます。

	無添加	改良品
加熱後の重量減少率	2.90%	1.77%

また食肉用酵素製剤もオススメです。



竹食物繊維 (BF)

### 課題③ 見た目が淡白で、食欲がそそられない

「カロブパウダー」は焙煎度合いに応じた 2 種類の商品を揃え、好みに合わせた焼き色の表現とコクの付与が可能です。

カロブパウダーで着色した大豆たんぱく



無添加 Light 0.5/1.0% EXTRA DARK 0.4/0.8%



カロブパウダー