



Technical Information

ステビア（植物由来甘味料）、酵母エキス ～植物性たんぱく（大豆たんぱく）特有の雑味・臭気のマスキング～

ステビアの添加効果

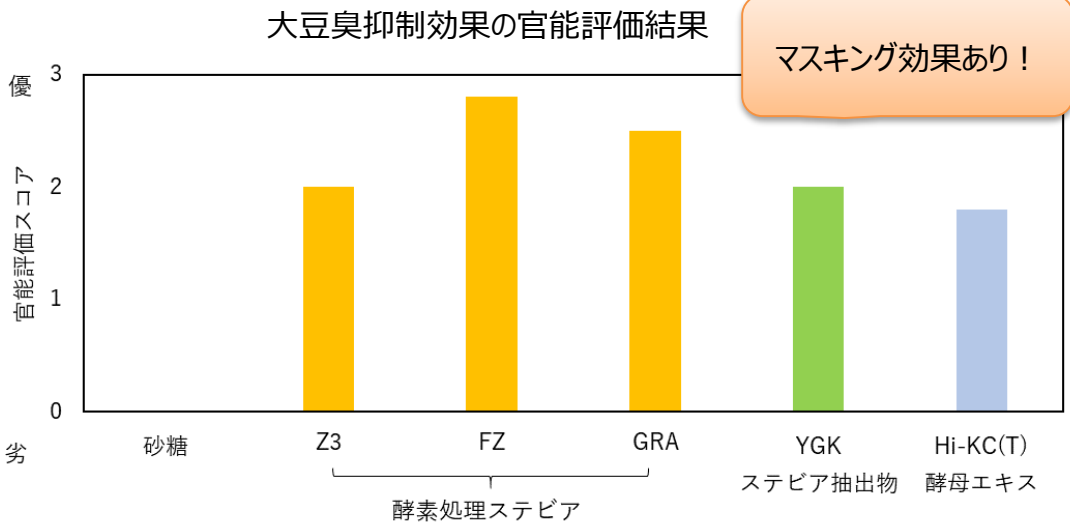
§.砂糖と比較し植物性たんぱく（大豆たんぱく）特有の雑味、臭気を効果的にマスキングをします！
§.砂糖の代替で「コストダウン」と「カロリーコントロール」が可能になります！

酵母エキスの添加効果

§.植物性たんぱく（大豆たんぱく）特有の雑味、臭気を効果的にマスキングし、コク味を付与します！

植物性たんぱく（大豆たんぱく）は特有の雑味、臭気を有する為、疑似肉ではより美味しく食べやすい商品開発が望まれております。植物性たんぱく（大豆たんぱく）に対するステビアのマスキング性について評価致しました。

○評価結果



○評価方法

- ① 植物性たんぱく（大豆たんぱく）に各濃度の砂糖およびステビア、酵母エキスを添加し、評価サンプルを調整した。
- ② パネラーに植物性たんぱく（大豆たんぱく）の独特の雑味、臭気の減退、あるいは増強の指標で評価した。
- ③ パネラー（10名）の評価より相性の相対評価とした。

○評価

0: 大豆臭あり、1: わずかに低減、2: 低減、3: 大豆臭全くなし



お問い合わせ

日本製紙株式会社 ケミカル営業本部

ケミカル営業二部 〒101-0062 東京都千代田区神田駿河台4-6 Tel : 03-6665-5900 Fax : 03-6665-0360

ケミカル関西営業部 〒541-0042 大阪府大阪市中央区本町3-5-7 Tel : 06-6262-3800 Fax : 06-6262-3900



Technical Information

○ステビアについて

酵素処理ステビア

【特徴】 抽出物の甘味成分に酵素作用でグルコースを付加し、更にその数をコントロールした高甘味度甘味料。

【味質】 抽出物が持つ苦味、エグ味が解消され、砂糖に近い甘味質を有する。

【推奨銘柄】 SKスイートGRA、SKスイートFZ、SKスイートZ3

ステビア抽出物

【特徴】 多年生植物ステビアの葉部に含まれる甘味成分を主成分とした甘味料。

【味質】 甘味質に清涼感があるが、苦味、エグ味がある。

【推奨銘柄】 ステビアフィンYGK

○酵母エキスについて

SK酵母エキスHi-KC(T)

【特徴】 培養したトルラ酵母からエキス分を抽出して乾燥したもの。

【味質】 Hi-KC(T)はマスキング効果が期待されるペプチド成分を多く含有した製品。

また、ペプチドによりコク味が期待できる。

○マスキング効果の評価

【大豆たんぱくの特徴】 植物性の食品のなかでもタンパク質を多く含む食材。体内吸収率が95%以上と高い。大豆特有の雑味、臭気がある。

【試作手順】

- 1) 粉末大豆たんぱくにサラダ油、砂糖など各種材料を加え、手で混合した。
- 2) ハンバーグの形状に成形した。
- 3) 100℃の熱湯で15分間湯煎し、加熱調理を行った。

No.		1	2	3	4	5
	砂糖	SKスイートZ3	SKスイートFZ	SKスイートGRA	ステビアフィンYGK	酵母エキスHi-KC(T)
原料名	%	%	%	%	%	%
ステビア		0.006	0.006	0.006	0.008	
酵母エキス						0.5
砂糖	1.0					1.0
水	43.5	44.5	44.5	44.5	44.5	43.0
粉末大豆たんぱく等	56.5	55.5	55.5	55.5	55.5	55.5
計	100	100	100	100	100	100

【評価】

- ・砂糖：大豆たんぱくハンバーグは、食後に大豆たんぱく由来と思われる苦みを感じた。
- ・SKスイートFZ：マスキング効果が高く、大豆臭は低減した。
- ・SKスイートGRA：マスキング効果が高く、大豆臭は低減した。
- ・SKスイートZ3：大豆臭は低減したが、調味料の味を濃く感じた。
- ・ステビアフィンYGK：大豆臭は低減したが、苦味を少し感じた。
- ・酵母エキスHi-KC(T)：マスキング効果とともに、コク味も感じた。