

オリエンタル酵母の酵母エキス

醇味 (じゅんみ) A-695

- フレーバー・エンハンサー -

本品は酵母の自己消化により製造された水溶性ビール酵母エキスです。

製品特徴

(2%溶液、50)

外観：淡褐色、やや白濁

香り：ビール様

風味：穀物風味、ビーフのインパクトのある後味

食感：旨味があり、唾液の分泌を促す

用途

畜肉特にビーフ、及びチーズ等乳製品の素材の味を強調し、加工肉製品、チーズ利用製品の風味を向上させます。

使用例

<食品類>	<使用量>
スープ及びブロス類	0.1 ~ 0.6 %
ソース及びグレービー類	0.1 ~ 0.7 %
チーズ製品	0.2 ~ 0.7 %
肉製品(ハンバーグほか)	0.1 ~ 0.6 %
パン、クラッカー	0.01 ~ 1.0 %
スナック、焼菓子	0.5 ~ 2.0 %
唐揚げ粉	0.5 ~ 1.0 %

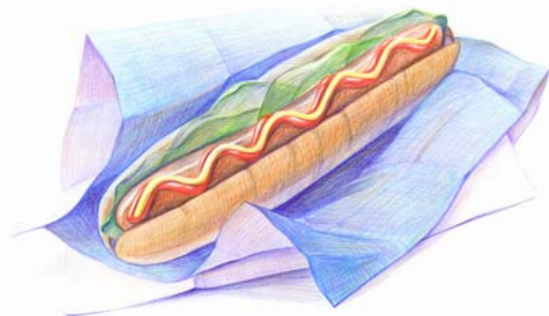
成分組成

(分析例)

<成分>	<分析値>
蛋白質(N×6.25)	65.0 %
灰分	1.0 %
食塩(NaCl)	2.0 %
水分	4.0 %

微生物分析

<微検項目>	<規格値>
一般細菌	15,000 以下 / g
酵母・カビ	50 以下 / g
大腸菌群	10 以下 / g
大腸菌	陰性
サルモネラ	陰性



表示

食品添加物としての表示義務なし(原材料表示する場合は「酵母エキス」)

形状

顆粒状粉末

荷姿

1kg x 10 (内装：アルミパウチ 外装：ダンボール箱)

保存条件

常温(直射日光と湿気を防ぐ)