

プラントベース 植物性ミルクの課題解決提案

●植物性ミルクの味質改善 / 食物繊維強化

オリゴ糖や食物繊維を添加することで飲みやすさを向上させます

オーツ麦ミルクにて検証を実施。オリゴ糖及び食物繊維を1%添加 ※果糖ぶどう糖液糖にて甘味度を調整

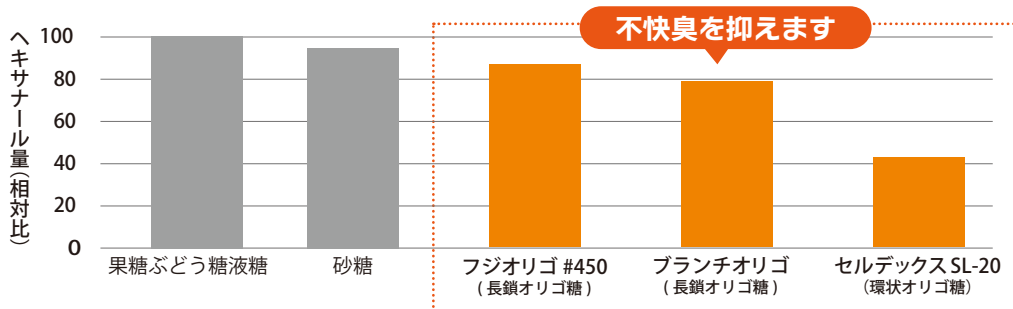


●独特の不快臭（ヘキサナール）のマスキング

長鎖オリゴ糖や環状オリゴ糖を添加することで不快臭を抑え、より美味しい植物性ミルク飲料の設計が可能となります

ヘキサナールとは … グリーンな草様の香気を持つ、豆臭・草臭の代表的な臭いの原因物質

- ① ヘキサナール水溶液に各種糖化製品を添加
- ② ヘッドスペースGC分析法にて測定
- ③ 対照区の果糖ぶどう糖液糖でのヘキサナール量を100とし相対比較



特設サイト開設中!



日本食品化工株式会社