

# プラントベース 植物肉へのでん粉利用提案

## ●植物肉（ハンバーグ）

### 配合表

大豆エマルジョンカード	17%
水	36%
粒状大豆たん白	12%
粉末卵白	2%
加工でん粉	6%
刻み玉ねぎ	15%
調味料類等	12%

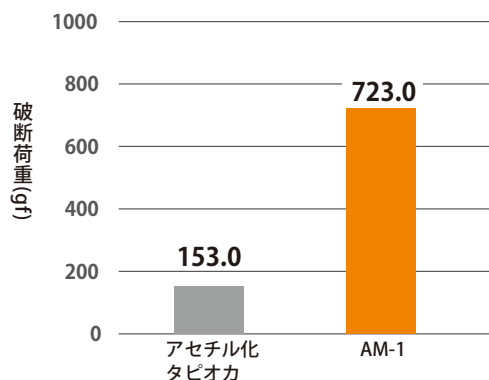
合計 100%

### 評価 電子レンジにて加熱解凍後、喫食評価

試験区	歩留まり (%)	官能評価
アセチル化タピオカ	97.7	柔らかくもちもち感あり ぬめりがある
ねりこみ澱粉 AM-1	98.0	硬さがあり、歯切れやほぐれ感が良い ぬめりは殆どない

サンプル条件：φ40mm×18mm、7℃ 測定条件：φ12mm 円形ブランジャー、1mm/秒 電子レンジにて加熱後測定

### レンジアップ後



ねりこみ澱粉 AM-1 は、アセチル化タピオカと比較して硬く、ぬめりのない自然な食感を付与する事が可能です。

## ●植物肉（ハンバーグ）卵白不使用

### 配合表

大豆エマルジョンカード（メチルセルロース含む）	35.1%
水	26.3%
粒状大豆たん白	10.5%
粉末状大豆たん白	2.6%
加工でん粉	2.6%
粉末セルロース	2.6%
刻み玉ねぎ	13.2%
調味料類等	7.1%

合計 100%

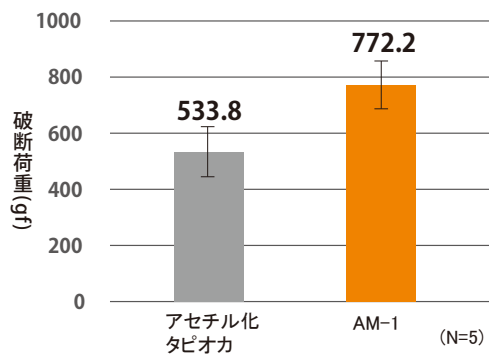
### 評価 電子レンジにて加熱解凍後、喫食評価

試験区	保形性 *	官能評価 **
アセチル化タピオカ	生地がゆるくべたつきが強い	柔らかくもちもち感あり ぬめりがある
ねりこみ澱粉 AM-1	生地の保形性が増し、べたつきが弱い	硬さがあり、ぬめりは殆どない

サンプル条件：φ40mm×18mm、7℃ 測定条件：φ12mm 円形ブランジャー、1mm/秒

\* 加熱前生地の保形性・べたつきを評価。 \*\* 電子レンジにて加熱解凍後、喫食評価。

### レンジアップ後



ねりこみ澱粉 AM-1 は、保形性を向上し、卵白使用配合と同程度の硬さの付与を可能にします。

特設サイト開設中!



日本食品化工株式会社