

プラントベースミートの結着性向上と異風味改善

プロフェクトVMK・こま味VMD/VMU

プロフェクトVMK

- 生地のもたまりを改善し、製造時の作業効率を向上
- 加熱後の型崩れを防止し、商品価値の高い外観を形成
- より肉らしい食感(硬さ)にする

特長1

作業効率の向上



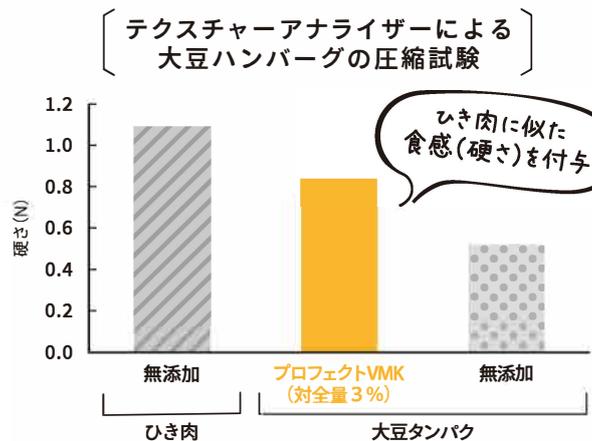
特長2

保形性の向上



特長3

大豆ハンバーグの食感(硬さ)を改善



治具:くさび型ブランジャー 速度:50mm/min 圧縮率:50%



こま味VMD

- 植物性ポリフェノール・アミノ酸により、異風味を改善
- 牛肉代替の食品に最適

植物由来
ポリフェノール + アミノ酸

こま味VMD
(対全量0.5%)



素材の味とのバランスを整え
肉らしさを表現



異風味を抑制し自然な風味を表現

こま味VMU
(対全量1%)

こま味VMU

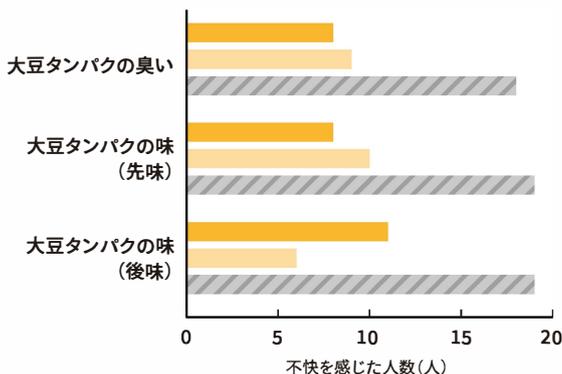
- 甘み・うま味・香気成分により、異風味を抑えた自然な風味を付与
- 豚肉、鶏肉代替の食品に最適

植物エキス + 香気成分

特長1

味のバランスを整える

〔大豆ハンバーグの官能評価〕
官能評価方法：評価者20人



特長2

どちらの工程でも使用可能

添加のタイミングは、
水戻しまたは練り込みの
どちらでも使用が可能

水戻し



練り込み