

風味+物性改良効果を持つ植物由来 ペプチド

# ブラボーノシリーズ

小麦由来の品質改良剤

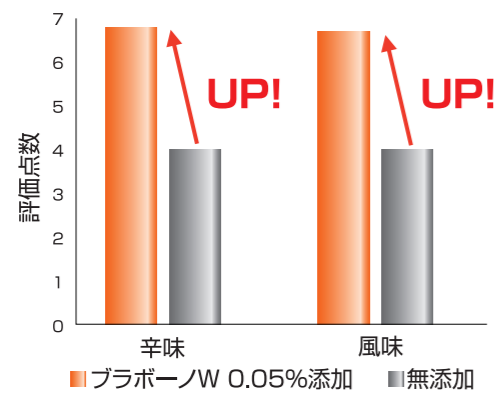
## ブラボーノW



高分子+低分子ペプチドの相乗効果で  
食品の風味、食感、調理特性を向上

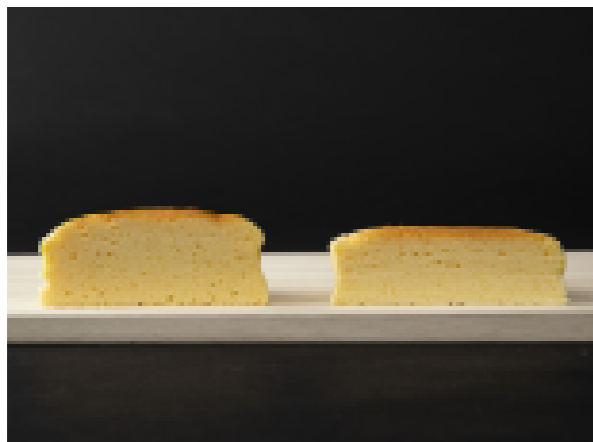
- 「基本五味」「スパイス感」「コク」向上
- 優れた起泡性・乳化性

わさびの風味向上



チーズスフレ

<焼き縮み抑制>



ブラボーノW添加      無添加

天ぷら衣

<ボリューム・サクサク感向上>



ブラボーノW添加      無添加

エンドウ豆由来の品質改良剤

## ブラボーノPS



ソラ豆由来の品質改良剤

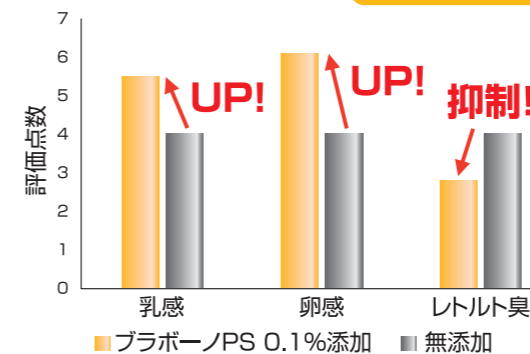
## ブラボーノFS

低分子ペプチド+遊離アミノ酸の相乗効果により  
食品の風味と食感を向上

ブラボーノPS

- 「乳感」「卵感」向上
- レトルト食品や冷凍食品の風味維持

レトルトカルボナーラの風味向上



ブラボーノFS

- 「塩味・うま味」「フルーツ感」向上
- プラントベースミートのおいしさを向上

プラントベースミートのおいしさ向上

