TASTY

プロフェクトシリーズ

作業性向上＆食感改良に役立つ改質たん白

TASTY 改質ペプチド プロフェクトPEPS

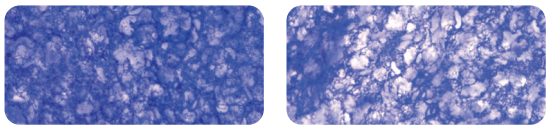
製麺性を向上し 製造ロス削減

POINT 01 低糖質麺でも簡単に製麺可能

プロフェクトPEPS（対粉3%）　一般グルテン（対粉3%）

POINT 03 緻密なグルテンネットワークを形成

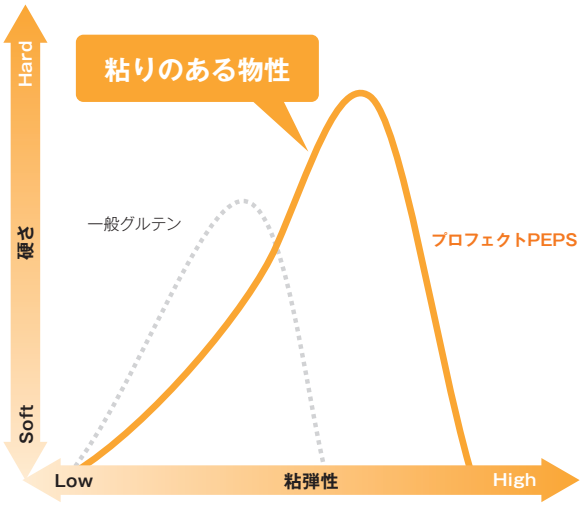
■麺中のグルテン構造の顕微鏡観察（大阪産業技術研究所にて観察）
（白色部分：でん粉　青色部分：たん白）



プロフェクトPEPS（対粉2%）　一般グルテン（対粉2%）

POINT 02 粘弾性のあるゲルを形成

■90℃加熱ゲルの貫入試験



TASTY POINT

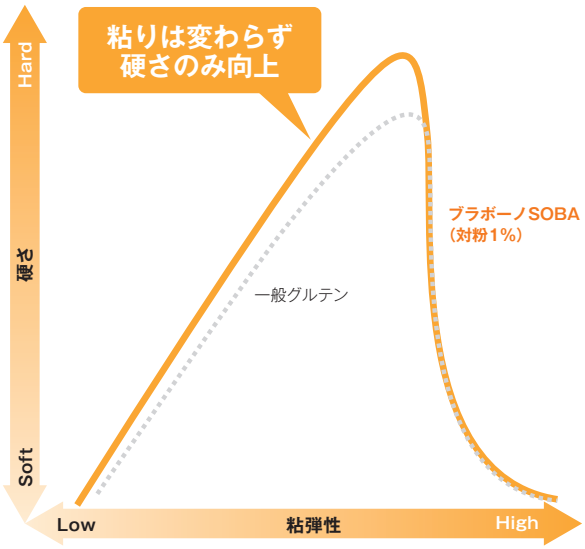
生地のつなぎ性向上と優れたゲル化力で
高たん白麺・低糖質麺の製造が可能に

TASTY そば殻改質たん白 ブラボーノSOBA

そばの風味・歯切れ向上

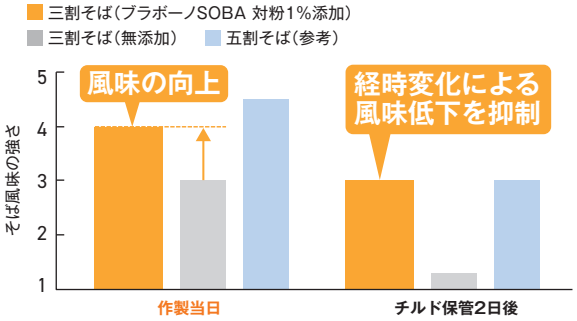
POINT 01 歯切れのよい食感を実現

■三割そばの破断試験



POINT 02 そばの風味と外観向上

■そば風味の官能評価（パネル20名、5段階評価）



■三割そばの色調

ブラボーノSOBA（対粉1%）　無添加

TASTY POINT

三割そばでも
五割そばに近い風味に