

大豆ミート製品の異風味低減、 結着性向上

奥野製菓工業では、大豆ミート製品のおいしさや生産性向上に焦点を当てた改良剤を各種品揃えし、市場開拓を行っている。

「こま味 VMU」は、大豆の異風味低減に効果を発揮する粉末調味料製剤。大豆ミート製品を喫食した際(咀嚼時)に後味として口や喉に残るえぐみ、苦みを低減するため、非動物性原料のみを使用した独自のマスキング技術を活用した。植物性原料由来の甘味やうま味、香気成分がもたらす味の厚みや風味の強化・持続性により、全体的な大豆の風味、特に後味の苦みやえぐみを感じにくくする。幅広い作業工程に対応しており、大豆たん白を洗浄する際の洗浄液や水戻し液に添加できる。また、練りこみ用にも使用が可能。推奨添加量は0.5～1%。豚肉や鶏肉を模したプラントベース食材に適しており、焼売、餃子、ナゲツ

ト等に提案している。「こま味 VMD」は、複数種類の植物性ポリフェノールを配合し、大豆特有の異味・異臭を抑え、味のバランスを整えることを目的とした調味料製剤。異味・異臭の低減に加え、肉らしい赤みを付与でき、牛肉代替の食品向けに紹介している。

「プロジェクト VMK」は製造時の作業性改善や結着性を向上する改良剤で、成分中の植物性たん白と小麦たん白加水分解物により微細なネットワーク構造を形成することで、粒状大豆たん白を用いた食品の骨格を保持し、結着性を高める。同品を1-3%添加した大豆ミートハンバーグの混練工程でまとまりの良い生地を作成することができ、加熱後もひび割れが生じにくい。レオメーターで硬さや弾力性を測定した試験では、プロジェクト VMK 添加区は無添加区に比べ、いずれも数値が高く結着性が向上したことを確認している。適度な硬さ・弾力性が付与され、肉らしい食感をもたらす。「こま味 VMU」「こま味 VMD」との併用による大豆ミート製品のおいしさ改善を提案している。