

# EXCELLENCE IN YEAST

## THE SOLUTION FOR VEGETARIAN & VEGAN APPLICATIONS



Mask. Taste.  
**Veaty<sup>®</sup>**



**酵母エキス**

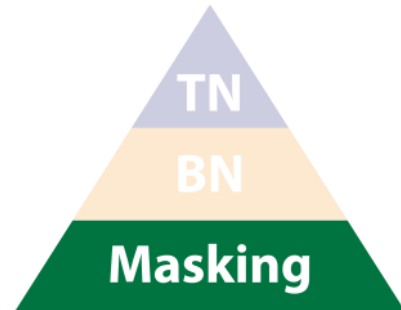
**ベジタリアン  
ヴィーガン**

**対象製品に**



1

# Veaty® : マスキング



## ネガティブな風味、過剰な風味の抑制と回避に

ベジタリアン/ヴィーガン向け製品は主に代替たんぱくから製造されますが、これらの原材料は独特の風味を持っています。

(Ex. 海藻たんぱく：シーフード様の生臭さ、大豆たんぱく：豆臭、土、豆の風味など)

Leiber 社の **Veaty® Masking** シリーズは、これら原材料のネガティブな風味を抑え、過剰な風味付けを避けることができます。

### アプリケーション：

- 高たんぱく食品
- スプレッド、ソース、スープ
- シーズニング、スパイスブレンド
- 調理済み食品
- ミートアナログ（食肉代替品）、植物性たんぱく

### 特長・利点：

- 水溶性
- コーシャー、ハラール対応
- グルテンフリー（EU regulation 828/2014）
- GMOフリー

### 推奨量：

- 0.25～1%（固形分換算、植物性たんぱく等の場合）

製品コード	製品名	特徴	性状	塩分 (固形分換算)
101243	Algae Masker	海藻類	粉末	≦ 3%
101240	Chickpea Masker	ヒヨコ豆	粉末	≦ 1%
101244	HP Masker	ヘンプ	粉末	≦ 3%
101245	Lupine Masker	ハウチワ豆	粉末	≦ 3%
101246	Pea Masker	エンドウ豆	粉末	4～6%
101247	Soy Masker	大豆	粉末	≦ 3%
101248	TVP Masker	植物性たんぱく	粉末	≦ 2%



2

# Veaty® : ボディノート [BN: Body Notes]



## 香りの骨格を付与し、ユーザーの求める味を

ボディノートとは、製品の骨格となる中盤に感じる香り（風味）です。

ユーザーのニーズに応えるためには、食感や風味が大きく関わります。例えばビーフ味のようなはっきりとした風味の付与は、ユーザーの求める味を引出しやすくします。

Leiber 社の Veaty® Body Notes シリーズは、“ベーシックテイスト”を添えます。

### アプリケーション：

- 高たんぱく食品
- スプレッド、ソース、スープ
- シーズニング、スパイスブレンド
- 調理済み食品
- ミートアナログ（食肉代替品）、植物性たんぱく

### 特長・利点：

- はっきりとしたミート感
- 水溶性
- コーシャー、ハラール対応
- グルテンフリー（EU regulation 828/2014）
- GMOフリー

### 推奨量：

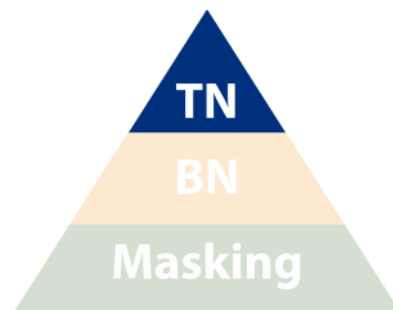
- 0.5～3.5%（固形分換算、植物性たんぱく等の場合）

製品コード	製品名	特徴	性状	塩分 (固形分換算)
101249	BN beef savoury-meaty	ビーフ	粉末	≦ 1%
101250	BN roast beef stock	ローストビーフ	粉末	≦ 3%
101251	BN beef charred barbecued	ビーフ（バーベキュー）	粉末	10 ~ 14%
101252	BN pk	ポーク	粉末	≦ 3%
101276	BN chicken	チキン	粉末	36 ~ 40%
101277	BN roast chicken	ローストチキン	粉末	36 ~ 40%



3

# Veaty® : トップノート [TN:Top Notes]



## 製品の印象を左右するキープレーバーを付与

トップノートとは、製品そのものを印象づける初めに感じる香り（風味）です。

製品本来の風味のほかに、トップノートを加えることで、風味をカスタマイズすることができます。

Leiber社のVeaty® Top Notesシリーズは、キープレーバーとして製品の風味を強めます。ベジタリアン/ヴィーガン向け製品に求められる風味を付与し、原材料との相乗効果を引出します。

### アプリケーション：

- 高たんぱく食品
- スプレッド、ソース、スープ
- シーズニング、スパイスブレンド
- 調理済み食品
- ミートアナログ（食肉代替品）、植物性たんぱく

### 特長・利点：

- ロースト、バーベキュー等の“キーインパクト”となる風味
- 少量添加
- 水溶性
- コーシャー、ハラール対応
- グルテンフリー（EU regulation 828/2014）
- GMOフリー

### 推奨量：

- 0.1～1%（固形分換算、植物性たんぱく等の場合）

製品コード	製品名	特徴	性状	塩分 (固形分換算)
101253	TN roasted-smoky	ローストスモーキー（燻製）	粉末	≦ 3%
101255	TN roasted-beef	ローストビーフ	粉末	36～40%