



Veaty®

Solutions for vegetarian & vegan applications



酵母エキス Veaty® シリーズ

ベジタリアン ヴィーガン

対象製品に

人々がベジタリアンやヴィーガンの食生活やライフスタイルを選ぶ理由はさまざまです。アニマルウェルフェア（動物福祉）への配慮 や サステナビリティ（持続可能性）、健康問題、宗教的理由、環境保護、世界の食糧安全保障などの倫理的理由があります。

この継続的なトレンドに対応するために、ベジタリアン/ヴィーガン製品の開発者は、次のようないくつかの大きな課題に直面しています。

- 製品に使用されている代替たんぱく質(大豆、エンドウ豆など) 本来の不快感を隠す
- 製品に望ましい典型的な味を与える

Veaty® : MASKING/TASTE (Body Notes)

Leiber社 は、Leiber Brewer'sの酵母エキスのユニークな特性に基づいて、革新的なベジタリアン/ヴィーガン向け製品を開発するための包括的なアプリケーションコンセプトを開発しました。

Masking マスキング:

Veaty® Maskingを使用すると、代替たんぱく質(大豆、エンドウ豆など)の不快感を抑えることができます。

Body Notes (BN) ボディノート:

Veaty® BN を使用すると、風味や肉の味のプロファイルを添えることができ、ベジタリアン/ヴィーガン製品の味に対する消費者の期待に応えやすくなります。

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

1 Veaty® : マスキング



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）

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. 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。

製品コード	製品名	特徴	性状	塩分 (固形分換算)
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]



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）

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。例えばチキン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。

製品コード	製品名	特徴	性状	塩分 (固形分換算)
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%

Veaty® Body Notes 以外でも、肉汁様風味を持つタイプ（Viande R）などの酵母エキスもございます