

EXCELLENCE IN YEAST

SPECIAL TASTE EFFECTS WITH BREWERS' YEAST EXTRACTS



taste
explosion

風味の向上・強化に
酵母エキス



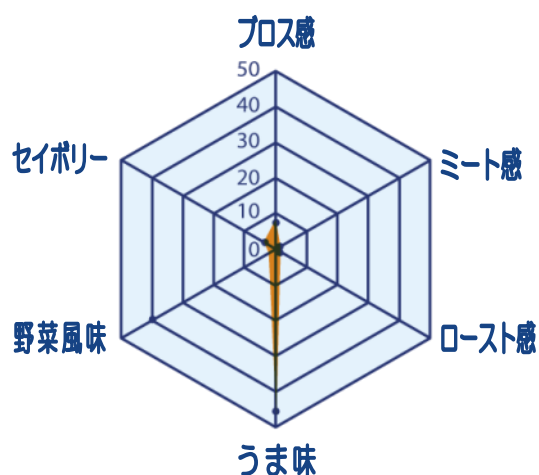
風味向上効果

Leiber 社が開発した酵母エキス **Aromor** シリーズは、酵母由来の 5'-ヌクレオチドを含有し、幅広いアプリケーションに使用できます。

また、このシリーズの酵母エキスはニュートラルな風味で、製品本来の風味を損なわずに、様々な風味向上効果を可能にします。

特 長：

- ニュートラルな風味
- 風味を調和させる効果
- 強いうま味
- クリーム感の増強
- 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



Leiber-Aromor シリーズ：

- **Aromor GR, LS**：5～6% の 5'-ヌクレオチド（固形分換算）を含有。
- **Aromor XGR, LS**：6～8% の 5'-ヌクレオチド（固形分換算）を含有。
- **Aromor XSR, LS**：8～11% の 5'-ヌクレオチド（固形分換算）を含有。
- **Aromor Umami**：13～16% の 5'-ヌクレオチド（無塩固形分換算）を含有。
- **Aromor Plus**：20～25% の 5'-ヌクレオチド（固形分換算）を含有。

製品コード	製品名	性状	5'-ヌクレオチド 固形分換算/ 無塩固形分換算※	塩分 (固形分換算)
100438	Leiber-Aromor GR, LS	粉末	5～6%	<3%
100605	Leiber-Aromor XGR, LS	粉末	6～8%	<3%
100014	Leiber-Aromor XSR, LS	粉末	8～11%	<3%
101829	Leiber-Aromor Umami	粉末	13～16%※	約18%
101434	Leiber-Aromor Plus	粉末	20～25%	<5%



うま味：Umami

“Umami（うま味）”は元々日本語ですが、甘味・酸味・塩味・苦味に加わる5番目の基本味として、世界的に知られています。

うま味は長く続き、食欲をそそる、舌を覆うような感覚を伴う、心地よいプロス感・ミート感のある味として表現されます。他の基本味と組み合わせることで、食品のおいしさに重要な役割を果たし、たんぱく質を摂取したことを体に知らせるシグナルの役割を果たし、おいしい料理の重要な要素となります。

Leiber社の新しい酵母エキス **Aromor Umami** は、様々なアプリケーションに低用量でうま味を付与することができる、最適なツールです。

特長：

- アレルゲンフリー
- 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

推奨添加量：

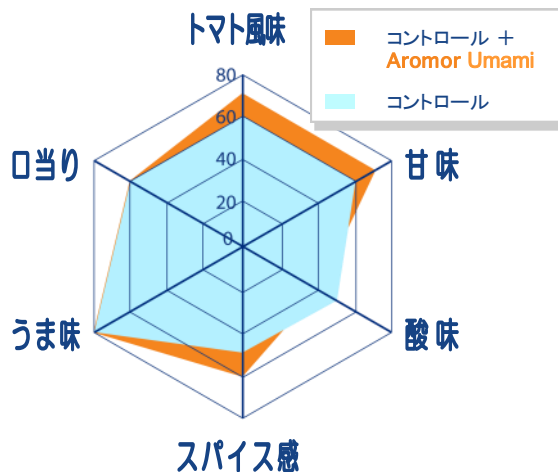
- 最終製剤中：0.05 ~ 1.0%

ケチャップにおける評価：

原材料 (w/w%)	コントロール	Aromor Umami
トマト濃縮物（2倍濃縮）	35	35
ホワイトビネガー（5%酢酸）	5	5
水	37.65	38.05
砂糖	20	20
塩	1.2	1.2
コショウ	0.1	0.1
オールスパイス	0.05	0.05
グルタミン酸ナトリウム	1	0
Aromor Umami	—	0.6
	100	100

アプリケーション：

アプリケーション	効果
インスタントスープ	うま味への寄与、野菜風味の増加
スパイス / シーズニング	スパイス感・辛味の増加
ケータリング / 外食	マヨネーズのクリーム感の増加
調理済み食品	うま味への寄与、まろやかなコクのある風味の増加
スープ / ソース / ドレッシング	うま味への寄与、酸味の調整、風味の調和
ベジタリアン向け食品	うま味への寄与、素材のマスキングとミート風味の付与



製品コード	製品名	性状	塩分 (固形分換算)
101829	Leiber-Aromor Umami	粉末	約 18 %



クリーム感

クリーム感を増す原料は、脂肪分を減らす目的で乳製品によく使用されます。この目的の為に、様々な食品添加物が使用されますが、食品添加物を使用せずにクリーム感を増す原料があれば、食品加工業界に新しい可能性が生まれます。

Leiber 社は、特に乳製品のクリーム感と口当りを向上することのできる、特別な酵母エキスのラインナップを開発しました。

利 点：

- 少量添加（最終製剤中 0.2 ～ 0.4%）
- 製品の味を妨げない
- 粉末なので、扱いが簡便
- 複数の製品から最適なものを選択可能

特 長：

- クリーム感の増強
- 脂肪含有量の削減
- 風味を調和させる効果
- 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

アプリケーション：

- クリームチーズ、ヨーグルト等の乳製品
- マヨネーズ
- クリーム系スープ
- ピーナッツバター



製 品 コード	製 品 名	性 状	塩 分 (固形分換算)
100605	Leiber-Aromor XGR, LS	粉 末	< 3 %
100014	Leiber-Aromor XSR, LS	粉 末	< 3 %



スパイス風味強化

スパイスは、特有の風味を出すためにあらゆる食品アプリケーションに使用されます。スパイスの風味を確立、または際立たせることが重要ですが、スパイスあるいはスパイスブレンドを製品に混合すると、しばしばテイストマスキングや風味の減弱といった現象が起き、多量のスパイスが追加されることになってしまいます。

Leiber 社の **Aromor** シリーズを使用すると、クミンやメース、ナツメグといったシングルスパイスの風味を増強したり、いわゆる“スパイス風味”としての辛味やスパイシーさを強化することができます。

利 点：

- 少量添加（最終製品中 0.2～0.4%）
- 辛味強化
：唐辛子、ショウガ、西洋わさび、こしょう、わさび
- シングルスパイスやスパイスブレンドの風味強化
- シーズニングの風味強化
：バルベル、カレー、チボトレ、タンドリー
- コストメリット（風味の強さを維持しながらスパイスの使用量を減らすことが可能）

特 長：

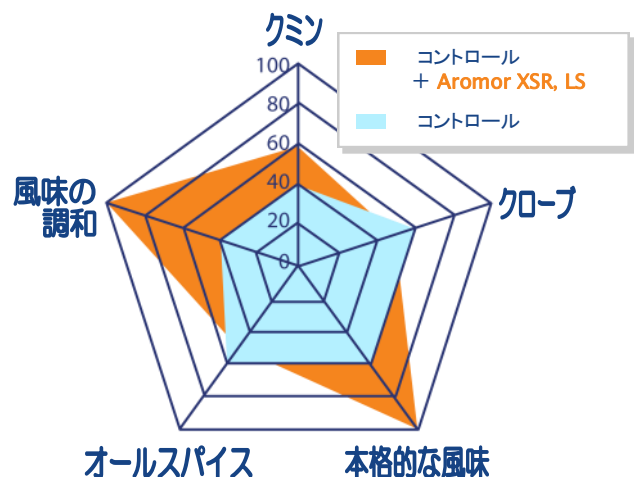
- 辛味強化
- 特定のスパイス/シーズニングと組合せることによる風味向上効果
- コストメリット
- コーシャー、ハラール対応
- グルテンフリー（EU regulation 828/2014）
- GMOフリー

アプリケーション：

- シングルスパイス
- シーズニング、スパイスブレンド
- マリネ液、ソース、ドレッシング
- あらゆるタイプのスパイスに



マサラシーズニングのスパイス風味評価



製品コード	製品名	性状	塩分 (固形分換算)
100605	Leiber-Aromor XGR, LS	粉末	< 3 %
100014	Leiber-Aromor XSR, LS	粉末	< 3 %
101434	Leiber-Aromor Plus	粉末	< 5 %



チーズ風味強化

チーズ風味は製品中で弱くなりがちで、それゆえ多量のチーズ製品が使用されます。

Leiber 社が開発した酵母エキ스는、少量でエメンタル、チェダー、ブルーチーズ等の風味を強化します。

また、粉末だけでなく、液体やペーストのアプリケーションにも使用できます。



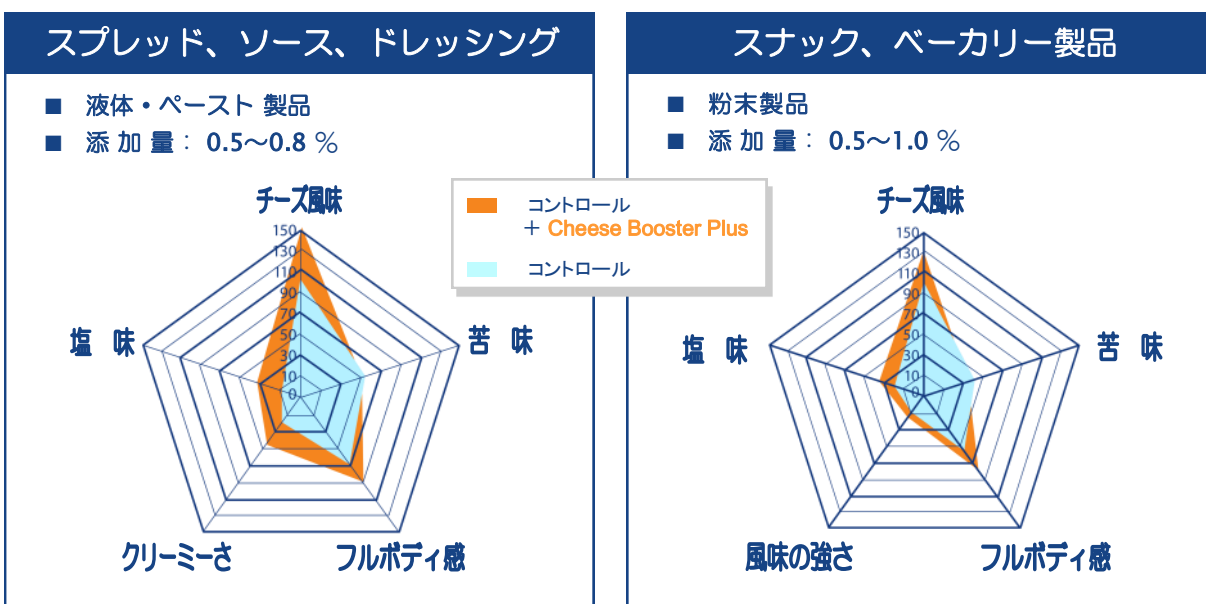
利 点：

- チーズ風味の強化
- チーズ風味の強さを維持しながら、チーズ製品の量を減らすことが可能
- 熟成の浅いチーズ／チーズ製品の風味向上

特 長：

- あらゆる種類のチーズ風味に使用可能
- 20～50%のチーズパウダーに代替可能（チーズのタイプによる）
- コストメリット
- 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

アプリケーション：



製品コード	製品名	性状	塩分 (固形分換算)
100490	Leiber-Cheese Booster Plus	粉末	< 3 %



シーフード風味強化

好まれるシーフード風味は、地域やその土地の風習によって決まります。

ヨーロッパや北米では、カニ、ロブスター、エビ、貝類や魚風味が好まれます。アジアでは、エビやアンチョビ、ブラチャン、貝類、アワビやシーフードカレー等の多様なシーフードが存在し、消費者に求められています。

Leiber 社が開発した酵母エキスは、様々なシーフードと組み合わせることで、シーフードベースのスープ（クラムチャウダー等）やブラチャンのようなソースの風味を調和させ、風味を強化することが出来ます。また、魚たんぱくのマスキング効果も期待できます。

利 点：

- シーフード風味の強化
- シーフード風味を調和させる効果

特 長：

- 幅広いシーフード製品に使用可能
- 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

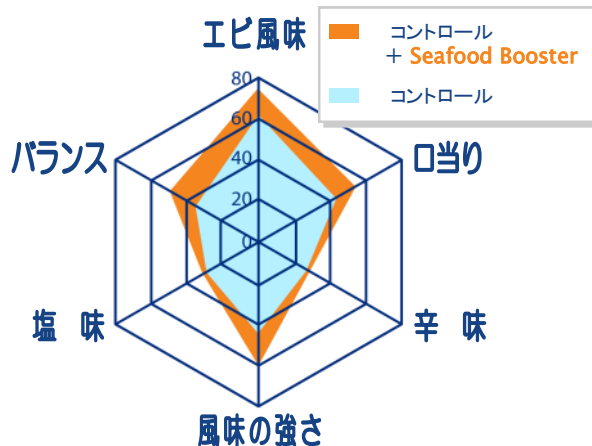
アプリケーション：

- シーフードペースト、スープ、ストック、ソース、スナック等
- エビやアンチョビ
- エビペースト/ブラチャン
- 貝類
- すり身
- 調理済み食品

推奨配合量：

- 最終製品中 0.75～2.0%

エビソースにおける評価 (添加量0.9%)



製品コード	製品名	性 状	塩 分 (固形分換算)
101297	Leiber-Seafood Booster ASIA	粉 末	約 15 %
101298	Leiber-Shrimp / Prawn Booster	粉 末	約 19 %



風味向上効果



うま味 : Umami



クリーム感



スパイス風味強化



チーズ風味強化



シーフード風味強化

お問合せは

SCETI
セティ株式会社

健康科学部
食品原料課

〒100-0013 東京都千代田区霞が関 3-6-7 霞が関プレイス
www.sceti.co.jp

TEL : 03-5510-2656 Fax : 03-5510-0132 E-mail : speciality@sceti.co.jp