

弊社加水分解物のご紹介

製品名：粉末小豆OH・粉末小豆OH-a（北海道産） 粉末大手亡OCA（カナダ産）

弊社独自開発による新規加水分解及び新規粉末化システムにて製造した、従来にはない濃い風味のある菌数制御された小豆・大手亡(白いんげん)微粉碎パウダーです。

「粉末小豆OH-a」タイプについては、 α アミラーゼによる酵素処理も併用している為、OHタイプに比べ、さらに微粉で水溶性が高くまた低粘度の為、さらに幅広い用途で利用できる製品となっております。

製品特徴：

- 1：外皮も含めた小豆（大手亡）まるごとを無排水で処理するため、そのままの組成を保持しており、従来のさらし餡粉末に比べても**栄養価が高く、豆本来の旨味のある製品**となっております。
- 2：当製品は超微粉に乾燥粉末化（水分量10%以下）されており、従来にはない**“滑らかさ”**を持ちます。
- 3：加水分解（高温・高圧処理）プロセスを経ている為、従来のさらし餡の問題点でもあった**「菌数」**も従来には無いレベルで**減菌**されております。
- 4：粉末小豆・大手亡ともに**乳化機能**を持ち、特に粉末大手亡OCAは、元々乳のような風味が持っている為、そこに植物性油脂、糖類、水分等を配合、攪拌、乳化をさせることより、まさしくミルク（乳）のような風味、味わいのあるプラントミルクを作ることができます。
- 5：当製品に加糖、加水するだけで簡単にこしあんフィリング等を製造することができます。

採用例：

*チョコレート、キャンディー、アイスクリーム用途

⇒香料に頼ることなく、とても小豆風味の強い商品が開発できます。添加量は全体量の5%程度。
粉末大手亡OCAは脱脂粉乳代替として乳フリー製品に使用されております。
低菌数、微粉である事も採用される大きな要因となっております。

*スナック、米菓のシーズニングパウダー用途

⇒素材本来の風味が豊かで、くちどけ滑らかなパウダーを開発できます。

*フィリング、クリーム、ペースト（芋・栗・かぼちゃなど）の水分・粘度調整、増量用途

⇒小豆味、和風あん味に利用。粉末大手亡OCAをペーストに使用すると、風味、コクを落とすこと無く、上記効果も得る事ができます。

*焼菓子、パン生地への練り込み用途

⇒生地に素材の風味、旨味・コクを付与でき、しっとりとした上品な生地に仕上がります。

*飲料・粉末飲料用途

⇒風味豊かでとても滑らかな即席汁粉や小豆風味ドリンク、プラントミルクなどを作る事ができます。

<こしあんフィリング作成イメージ>



粉末小豆OH



粉末大手亡OCA

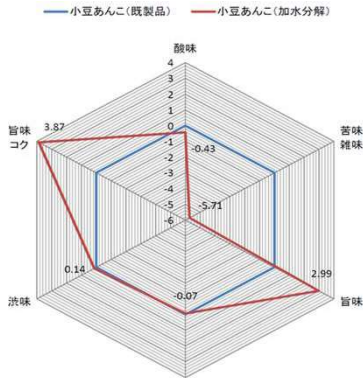


* 以上、簡単な手順で赤こし餡（白こし餡）フィリングが即時完成いたします。

* 写真は粉末小豆or大手亡粉1、砂糖2、加水4の比率で、粉体混合、加水（常温）して練った物です。

参考データ：*風味、旨味の強さが分かります！

<あんこでの味覚比較試験：>



*北海道産二等小豆を使用した分解パウダーに上白糖・粉末米飴で比較対象物とBrix値同等に調整後、比較。
*新潟バイオリサーチパーク（株）ご測定。

<粉末小豆 水溶性栄養成分比較>

分析試験項目	小豆（乾物） 当社粉末小豆 赤さらし餡（既製品）		
	小豆(mg/100g)	弊社製品(mg/100g)	さらし餡粉末(mg/100g)
カリウム	1,500	1,480	116
チアミン(ビタミンB1)	0.45	0.51	0.03
リボフラミン(ビタミンB2)	0.16	0.16	検出せず
ポリフェノール	460	750	120

*小豆数値は五訂食品成分表及び、第六次改訂日本人の栄養所要量に基づく資料より引用。弊社製品は北海道産小豆2等を原料に使用。また、さらし餡粉末は一般的に流小流通しているものを検体とした。

*（財）日本食品分析センター様測定

*本データは代表値であり、品質保証値ではありません。

レシピ例：*下記①～④の作り方は粉体混合、加水した後、ミキサーで攪拌するだけ！

こしあんフィリング ※赤字は弊社製品です。		
原料	配合 g	比率
粉末小豆 or 粉末大手亡	1	14~20%
砂糖	1.5~2	28~30%
加水	2.5~4	50~57%
計	5~7	100.00%

あずきミルク		
原料	配合 g	比率
粉末小豆OH or OH-a	1	4.35%
砂糖	2	8.70%
牛乳	20	86.96%
計	23	100.00%



<あずきみるく>

なめらかおしるこ		
原料	配合 g	比率
粉末小豆 or 粉末大手亡	1	4.00%
砂糖	4	15.99%
塩	0.01	0.04%
加水	20	79.97%
計	25.01	100.00%

乳フリープラントミルク		
原料	配合 g	比率
粉末大手亡OCA	2.8	2.80%
JM-600F	1.4	1.40%
うるち米飴AF6	20	20.00%
こめ油	3.3	3.30%
加水	72.5	72.50%
計	100	100.00%



<プラントミルク>

<あずき食パン>



あずき食パン		
原料	配合	比率
強力粉	225	45.32%
粉末小豆OH	25	5.04%
無塩バター	10	2.01%
砂糖	30	6.04%
スキムミルク	6	1.21%
塩	5	1.01%
加水(対粉77%)	192.5	38.77%
ドライイースト	3	0.60%
計	496.5	100.00%

特徴：

口に入れたときの小豆の香り、旨味がしっかりと感じられ、食感がしっとりもちり感があり、きめ細やかで口どけも良くなっております。

製造条件：

1：パナソニックホームベーカリー早焼きモード（所要時間2時間）

2：室温25℃ 水温10℃以下

※季節によって加水温度の調整をお願いします。