

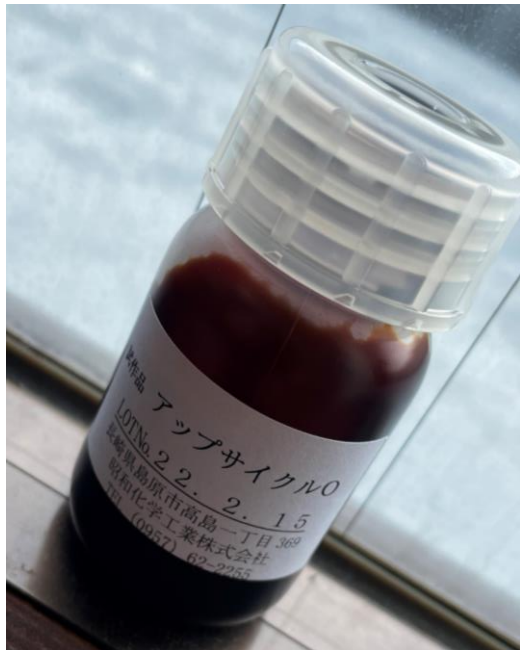
# アップサイクル0のご紹介

## ○フードロスを抑制、高焙煎エキスの加工へ

ご紹介をさせて頂きました「ノンオイルソテーオニオンペースト20」や「ソテーオニオン15」を製造する際に発生する、タマネギの外皮・緑外皮は現状廃棄をしております。

その部分を選別・洗浄した上で、まずはBrix70のオニオンエキスに加工致します。

日本国内へ輸入後に糖と反応させることで玉ねぎが持つアミノ酸が“うまみ”を生み出すエキスと変化いたしました。酵母エキスの代替品としてご提案を致しますが、結果的にカラメルのような着色効果があることも魅力の1つです。



○85℃20分煮込み後



①ブランク



たまねぎ加工品 0.7%



### ○対象と添加量目安

- |                         |                |
|-------------------------|----------------|
| ・カレー・デミ・ミートソース(チルド)     | 0.2~0.3%       |
| ・カレー(レトルト)              | 0.1~0.2%       |
| ・肉回りタレ、回鍋肉等濃縮ソース        | 0.1~0.3%       |
| ・焼きそば等ソース               | 0.2~0.5%       |
| ・大豆ミートマスキング(乾燥大豆ミート重量比) | 2~3%(戻し用の水に配合) |
| ・ハンバーグ(練肉重量比)           | 0.3~0.5%       |