**会社製品紹介**

保定新味康食品配料有限公司は歴史文化名城保定に位置し、栄養健康型食品原料の研究開発と生産に専念する中外合弁企業です。主に酸加水分解植物タンパク質調味液調味粉、醤油粉酢粉、発酵酱味粉などの製品を生産しています。会社は専門の設備、厳格な品質管理と専門の研究開発チームを持っています。同社はISO9001、ISO22000、ハラル食品などの認証を取得しています。「酸加水分解植物タンパク質液」SB10338〜2000業界標準の制定に参加。当社のシリーズ製品は調味料、味調味料、味噌汁、面食、塩味香精、肉製品、漬物などの食品分野に広く使用されています。

 **加水分解植物タンパク質調味液**

本製品の主原料は東北良質脱脂大豆、トウモロコシタンパクを用い、食品級の塩酸加水分解、アルカリ中和、精製、過滤により得る旨味調味液は、製品は20種類以上のアミノ酸が豊富で、人体に必要なアミノ酸を含有する，調味料、食用香料、原料などの業界で広く使用されています。

［製品の特徴］

·植物タンパク質アミノ酸特有の芳香，味は美味しくて、香りがまろやか。

·アミノ酸の種類が多く、含量が高く、味の効果を発揮する。

·長時間蒸茶に耐え、風味が特続し、他の味料の損失を補うことができます。

［製品の用途］

·調製醤油にアミノ酸状窒素を補給し、鮮度を増やし、食感を改善し，製品のグレードを向上させ、生産能力を増大させ、製造コストを低減させ、製品の付加価値を高める。推奨添加量：5～20%；

·漬け物に添加することで色合いが鮮やかで爽やかで鮮度が目立つ。推奨添加量：10~40%；

·香料にメイラ—ド反応に参加する添加し，反応に必要なアミノ酸を供給し，熱反応香料の主香がより突出し、より芳香が強く、より柔らかく、より持続する。推奨添加量：5～20%；

·調味料に添加することで，アミノ酸を補給し、鮮度を増やし、食感を改善します。推奨添加量：5～10%：

·酢に添加すると，製品の風味が改善され，酸味が柔らかく、刺激がなく、食感が豊かになります。推奨添加量：2~8%。

**酸加水分解植物タンパク質調味粉**

本製品は、高品質の酸加水分解植物タンパク質調味液を主原料とする、さらに他の補助原料を補給する、調製、マイクロカプ乜ル包埋、滅菌処理後、スプレ一乾燥した調味料。

[製品の特徵]

·アミノ酸の含有量が高く、食感が非常に鮮やかで、後味が長い。

·食品の栄養成分と美味しさを強化し、異臭を隠す機能があります。

·基礎的な味覚プラットフオ一ムを構築でき、他の味覚剤と組み合わせて使用することで速やかに味觉強度を倍增させ、製品全体の味覚効果がコクと満ちたものに突き現れます。

[製品の用途]

·鸡精、鸡粉、方便調味料、ス一プ、肉製品、飲食用食材、風味食品に添加，アミノ酸を補给することができる，栄養成分を向上する，鮮度を高める，食感を改善する，異臭を隠す作用を果たす，味の素、1+Gの使用量を低減することができる，製品のグレ一ドを向上させ，コストを削減する。

·塩味香精の製造に添加し、メイラード反応に参加し、反応に必要なアミノ酸を提供し、反応した肉味香精をより純粋に，食感をより満ちたものにする。·推荐添加量:2~10%(お客様は製品の特性に応じて追加できます)。

**発酵醤油パウダー**

本製品は、異なる発酵プロセスの良質な天然純醸造醤油を主原料とし、調合、マイクロカプセル包埋、滅菌後、スプレー乾燥した調味粉。

［製品の特徴］

·天然醸造醤油特有の醤油、エステル香、風味が目立つ。

·味わいは新鮮で塩味があり、他の原料の香りが十分に融合し、焼いた香りを焼き上げ、味わいを伸ばすことができます。

·臭いを除去し、異臭を隠す作用がある。

［製品の用途］

·膨張食品（例えば、米餅、せんべい、エビせん、麦焼など）やカジュアル食品（例えば、ダイヤフラム、ポテトチップス、フライポテトなどに適量添加、食品の味覚性を向上することができる、食品に誘惑的な香りを与えることができる、酥香可口；

· 風味調味料、鍋底材、各種粉類パッケージに適量添加し、食品に濃厚なソース香り、エステル香りをもたらすことができる。

· 肉制品加工や漬物に適用する，食品の美味しさを向上させることができる、醇厚感を高める、バランスの取れた味わい，肉製品の頭香の発散、尾香の持続を促進する、臭を除去する、異臭を隠す作用がある。

**醸造酢パウダー**

酢粉の醸造は上等の山西老酢、独流老酢、鎮江香酢、北方白米酢、宁波赤酢を原料とし，調製、マイクロカプセル包埋、滅菌処理後噴霧乾燥した調味粉。

［製品の特徵］

·老酢粉は山西老酢特有の香、エステル香を有し.香りが混く、酵厚で、酸味が柔らかく、後味が長く、酸味が甘い。

·香酢粉は鎮江香酢特有の芳香があり，酸味は柔らかく、微甘、苦味がない。

·白酢粉は淡い芳香があり,酸味は柔らかく刺激しない。

·赤酢粉は宁波赤酢特有の芳香があり,色は赤く潤い,酸味は柔らかく,酸味は甘い。

［製品の用途］

·コンビニエンス食品調味料（例えば、米ケーキ、米粉、米線、酸辛粉）、調味料（例えば：鍋底材、コンビニエンス調味料）、膨化レジャー食品散り料、料理などの製品に適量加することで、バランスの取れた食感を奏する、除腥解脂、異臭を隠す、食欲を増進させる作用,適量添加は人体に一定の保健機能がある。

·味の素、チキンコンソメに適量加すると、食感のバランス、異臭を隠し、製品の味を豊かにすることができる。

**発酵醤味粉**

発酵醤味粉は伝統的な北方大豆醤、郫县豆瓣、永川豆豉、日本味噌醤、保定甘麵醤、北方赤腐乳及び南方白腐乳を主原料とし、調合、マイクロカプセル包埋、滅菌処理後、スプレー乾燥した調味料。

［製品の特徴］

·豆醤粉は純粋な北方豆瓣醤特有の風味を持ち、味わいが濃く、甘く爽やかで、異臭を隠す。

·豆瓣醤粉は四川郫県豆瓣特有の醤香、鮮やかな香り帯で辛く、栄養が豊富である。

·豆豉粉は永川豆豉特有の濃厚な味わいがあり、味わいがおいしい。

·味噌粉は，日本味噌特有の味噌、米の香りを有し、食感は繊細で、甘くて爽口で、栄養が豊富です。

·甜麺醤は統な保定「三宝」甜麺醤の香りを有し、鮮やかで爽やかな味わい。

·腐乳粉は腐乳特有の独特の風味を持ち，食感は繊細で，コクな自然です。

［製品の用途］

·インスタントパスタ、ホットポットの下地、飲食の食材に，各種家庭用調味料に，豆粉、豆豉粉、味噌粉、甘味粉を適量添加、食品の純粋で濃厚なソース風味を提供し、食感を改善し、食欲を向上させます。

·インスタントス—プ、精粉類湯、米粉調味料パック、鍋底材に腐乳粉を適量添加、食品にユニークな腐乳味を与えることができる、食品に鮮度を増やし、香りを増やし、食感を改善する作用がある。

**複合調味料パウダー**

 複合調味粉は、肉味の純精粉、果物野菜粉、精塩、味精、糖類、アミノ酸および各種香辛料を原料として調製、混合し選別した風味調味粉である。これらの製品には：果物と野菜の粉、乳味、肉味、酸味など様々な味があります。

［製品の特徴］

·主に膨化、スナック菓子の外付粉よび内調味粉に使用される。

·製品には良好な流動性と密着性がある；

製品の風味は天然で、口当たりは純粋で爽快です。

［製品の用途］

·膨化、カジュアル食品（せんべい、エビせん、ポテトチップス、パンチップス、カジュアルクッキー）適用すると、香りを高め、味覚をバランスする役割を果たすことができる。

·揚げ、辛味食品（例えば：揚げピーナッツ、青豆、辛味軽食、辛味肉串など）では、香気を増やし、食欲を増加させる作用を果たすことができる。

**風味調味料**

風味調味料シリーズは，良質な生肉を主原料として生体抽出，そして，各種アミノ酸、還元糖をメラド反応やストークス分解などの一連の反応で補完後，S、O、Nを含む複素環肉香天然物質が得る， 生香を調合して作られた各種の風味調味クリーム；さらにマイクロカプセルで包埋し、高圧乳化、スプレー乾燥した風味調味粉。

［製品の特徴］

·ペースト状の風味調味料：香りが濃く、連続して、強烈にリアルで、食感が醇厚で、長い。耐熱性が良好で、製品に香を留める時間が長くなります。ペーストは安定均一で、良好な流動性と水溶性がある。

·粉状風味調味料：肉味が純粋で香りが濃く，天然肉の味に近い，適宜添加食品の酵厚感を増強する。タンパク質粉、醤油粉と併用、肉の香りを向上させる効果ができる。耐熱性、復水性および密着性に優れ、各種調味料との併用が容易です。

［製品の用途］

·膏状風味の調味料

·肉味精ペースト：肉食品加工、膨化食品胚料、調味料包、スープ及びカルビ風味食品の調味添加物；

·鶏肉精·鶏汁、鶏精、インスタント湯料、肉製品、膨化食品の胚料、調味料醤包；

·牛肉精製：熱肉製品、膨化食品胚料、調味料、スープ、速凍食品、レジャー食品、調理食品等；