



乾燥パン酵母 ニュートリショナルイースト Cheese Booster Vegan

アニマルウェルフェアとサステナビリティへの消費者意識の高まりや乳糖不耐症の増加によって、植物ベースのヴィーガン食品への需要が高まり、多くの研究が乳製品や代替乳製品の成長を予測しています。

乳製品不使用製品（ヴィーガンチーズ等）のチーズ風味を強化できる天然でアレルギーフリーの原料は限られていたため、Leiber社はこれまでの経験を基に、新しい革新的な **Cheese Booster Vegan** を開発しました。

Cheese Booster Vegan は、パン酵母から作られたニュートリショナルイーストです。**ベジタリアン、ヴィーガン向けのチーズ製品に最適**です。

植物油脂に加える事や、製品の加工後に添加する事で製品の全体的なチーズ風味を高め、製品にまろやかなコクのある風味と口当たりを与え、調和させます。

さらに、アプリケーションによっては、不要な酸味を減らす事も期待出来ます。

特長：

- アレルギーフリー
- 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：

- ヴィーガンチーズ製品等
- 植物油脂（カカオバター、パーム油、シアバター等）
- シーズニング

推奨添加量：

- 最終製品中：1.0~2.5%
- 植物油脂植物油脂中：2.5~10.0%



豆乳カッターチーズレシピ案：

原材料	コントロール	Cheese Booster Vegan 添加
無調整豆乳	100	100
食塩	2	2
Cheese Booster Vegan	-	1
クエン酸	0.4	0.4
水	5	5
	107.4	108.4

上記レシピ案で作成した豆乳カッターチーズは、コントロールと比べて、チーズの特有の風味、後味のコク、クリーム感が付与された。

<アプリケーション例>
クラッカーにのせ、ブルーベリージャムを添加



製品コード	製品名	性状	塩分 (固形分換算)
101655	Cheese Booster Vegan	粉末	< 3 %