

卵自体のゲル強度を向上させ、**コストダウン**・**機能向上**させます。

食品添加物 安定剤製剤

# プラントアップEH04



## <安定剤製剤 プラントアップEH04とは>

無添加

加工澱粉

プラントアップ  
EH04

プラントアップEH04は、鶏卵タンパク質のネットワークに直接作用することによって卵のゲル強度を向上させる食品添加物製剤です。



- ①卵の一部代替として**コストダウン**が可能です。
- ②**ふっくら**とした**食感**になります。
- ③**卵のボリュームアップ**効果が期待できます。
- ④**日持ち向上剤の不快感をマスキング**できます。

コストダウン

卵の機能向上

不快感マスキング

## 卵の一部代替によるコストダウン

全卵40%であっても問題なく玉子焼きを焼成することが可能です。

- 澱粉類(でんぷん、油脂加工デンプン)は破れやすく外観も好ましくない
- プラントアップEH添加区は破れにくく卵シートの外観も綺麗で巻きやすい

無添加区

でんぷん  
2%添加

綺麗な外観  
卵らしい食感  
巻きやすい

歪な穴  
糊っぽい  
破れる

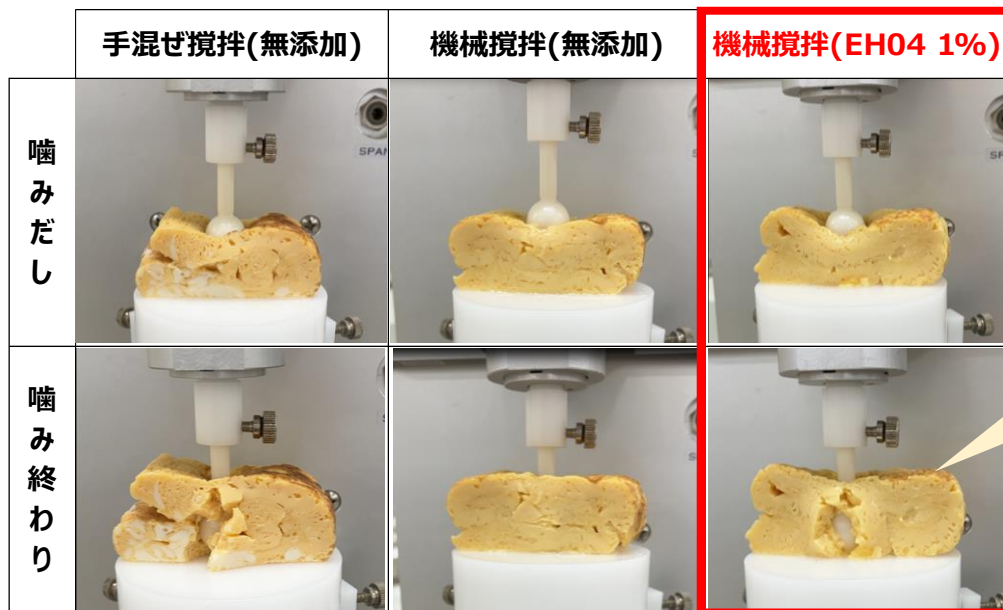
油脂加工デンプン  
2%添加

EH04  
1%添加



## ふっくらとした食感の付与

- 手混ぜ攪拌の玉子焼きはしなやかでやわらかいため卵が崩れる
- 機械攪拌の玉子焼きはしなやかさがなく硬いため卵が崩れない
- プラントアップEHを添加した玉子焼きはしなやかでやわらかいため卵が崩れる  
= 家庭で作る玉子焼きと同じ「ふっくらとした食感」を再現できる



しなやかな  
弾力性  
= 崩れる

## ボリュームアップ効果の付与

- 手混ぜ攪拌の玉子焼きはよく膨らむためボリューム感がある
- 機械攪拌の玉子焼きは膨らまないためボリュームが出ない
- プラントアップEHを添加した玉子焼きはよく膨らむためボリューム感がある  
= 家庭で作る卵料理と同じボリューム感(ふっくら食感)を再現できる

手攪拌  
無添加

ホール全卵 機械攪拌  
無添加 EH04添加

凍結全卵 機械攪拌  
無添加 EH04添加



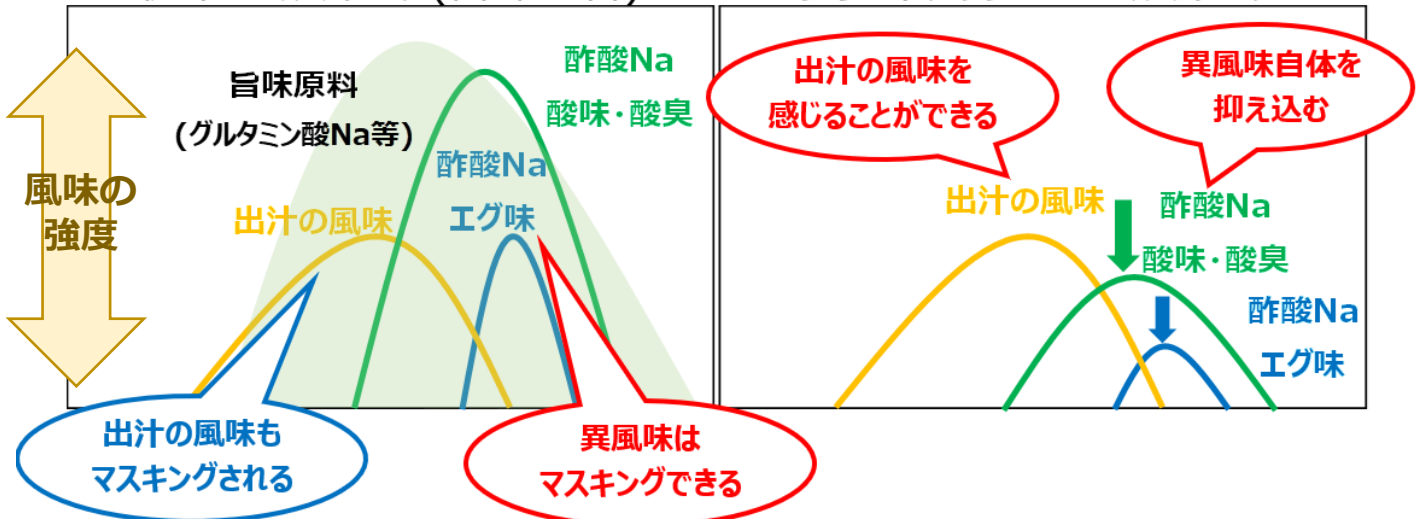
どのような  
鶏卵でも  
膨らむ

## 日持ち向上剤の不快味マスキング効果

- 日持ち向上剤の不快味(グリシンの甘味、酢酸Naの苦味・エグ味、pH調整剤の酸味)が食品の風味を損なう。
- 従来の技術では日持ち向上剤の不快味と食品本来の風味をまとめてマスキングする
- プラントアップEHによるマスキングは日持ち向上剤の不快味だけマスキングする  
= 食品(出汁、醤油、乳、卵など)由来の風味には影響を与えない

従来のマスキング(旨味原料)

プラントアップEHのマスキング



## 他原料との違い\*当社分析

### コストダウン

- 澱粉類よりも**鍋剥がれが良く**、シートが**破れにくい**
- ゲル化剤・植物性タンパクよりも**食感が卵らしく作業性に優れている**

### 食感改良

- ゲル化剤や澱粉類よりも**ふっくらとした食感でやわらかい**
- 増粘多糖類のような**食感のぬるつきがない**

### ボリュームアップ

- 卵に含まれる炭酸ガスを逃がさないことで膨らませるため**卵本来の食感を維持**
- 冷却しても萎むことなく**ボリュームを維持**できる

### マスキング

- 全体の風味がぼやけることなく**マスキング**ができる
- マスキング剤由来の風味がせず、**食品原料の風味を損なわない**

## 製品紹介

製品名	プラントアップEH04
推奨添加量	1～2%程度
商品形態	1kg×8袋、10kg
賞味期限	常温360日
使用方法	水または卵液に溶解してください。 高速攪拌して含気する場合は消泡剤をご使用ください。 硬さを底上げする場合は、加工デンプンと併用してご使用ください。 重曹と併用することで食感・ボリュームに対する効果をさらに向上できます。