

ソヤセル



「ソヤセル」とは

ソヤセルは不二製油が独自の技術を駆使し、世界に先駆けて製品化した、大豆由来の食物繊維素材です。大豆たん白を製造した副産物のオカラを原料としたアップサイクルな素材です。



- **食物繊維**を豊富に含む
- 高い**保水力**を有します
- 熱・酸・塩に対する**強い安定性**
- 大豆由来の**サステナブルな食品素材**



栄養成分分析例 (100gあたり)

水分 (g)	たん白質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	灰分 (g)	食物繊維 *(g)	エネルギー (kcal)
5.5	12.5	0.0	72.9	9.1	72.1	197

*酵素-重量法による測定

ソヤセルの機能と用途

生地食感改良



- ✓ 水を保水し、食感をしっとりさせます
- ✓ 生地の伸展性・歯切れを向上させます
- ✓ 冷蔵保存による生地の老化を抑制します
- ✓ フライ時の生地の吸油を抑制します



予め粉体原料と混合し、生地に練り込んでください。

用途：ドーナツ、ピザ、サンドイッチなどのベーカリー食品



濃厚感付与・風味向上



- ✓ 食品に適度なとろみを付与します
- ✓ 素材本来の風味を引き立てます
- ✓ 特に塩味・スパイス感を増強します

用途：カレー・ラーメンなどの加工食品、たれなどの調味料類



冷凍耐性向上



- ✓ 冷凍保存中のひび割れを抑制します
- ✓ 生地への水分移行を抑制します

用途：ホイップクリーム、ムースなどの洋菓子類



製品仕様

名称	大豆食物繊維加工食品
原材料名	大豆食物繊維、(一部に大豆を含む)
商品形態	10kg クラフト袋
賞味期限	365日
保存方法	高温多湿や直射日光を避けてください。