

業務用各種胡麻ペーストのアプリケーション



■リグナンリッチ黒胡麻ペースト (業務用のみ)

■和田萬の胡麻ペーストの特徴



(セラミックファインミル)
1:各種原料特徴

●和田萬商店の原料の特徴の1つが、胡麻ペースト類。
その滑らかさの秘訣は、セラミック樹脂での粉碎回数。1回に7kg程度のゴマを、5回も磨碎して滑らかなペーストしていきます。その粒子は、細かい部分で60から80ミクロンと0.5ミリのシャープペンの1/10になります。
※粒度分布をご参照下さい。→100メッシュ約70%パス
(人の髪の毛は太い部分が100ミクロン)

●「黒五」の中でも胡麻比率を多くしたオリジナル原料。スナックの隠し味、黒の素材を強調したい商品へ。
(黒ごま・黒米・黒大豆・黒

●セサミンを規格した、リグナン黒胡麻のペーストタイプ。カプセル、ドリンク他、セサミン値を表示したい商品へ。

●料理、菓子、乳製品に調味料(タレ、ドレッシング)など、幅広い用途へ。

●業務用荷姿は、1kg、8kg、16.5kgの3種です。(各原料規格書を参照下さい)

2:最終製品への用途例

用途例・最終製品	黒五ペースト	リグナンリッチ黒胡麻	金胡麻ペースト
乳製品・アイスクリーム等	○	-	○
ヨーグルトソース・キャンデー・キャラメル	◎黒煎り、摺り胡麻と一緒に	○	◎金摺り胡麻と一緒に
胡麻ドレッシング	-	○	◎金摺り胡麻と一緒に
プディング	○	○金胡麻と併用	○単独で約20%前後
小豆餡、汁粉	○餡の10~20%	○餡の10~20%	-
焼き菓子・クレープ等	◎生地に10~20%配合	-	◎生地に5~10%前後
セサミン成分の強調	-	○1.5g小さじ1/2杯にセサミン約12mg	▲3g小さじ1にセサミン約12mg

3:栄養価の比較

●栄養成分	黒五ペースト・リグナン黒胡麻ペースト・金胡麻ペースト		
エネルギー(kcal)	589	626	696
蛋白質(%)	17.2	18.5	15.5
脂質(%)	42.2	55.8	63.1
糖質(%)	30.1	5.4	16.5(炭水化物)
繊維(%)	4.9	14	-
灰分(%)	3.8	5.6	3.5

■3種の他に、ペーストには発芽胡麻、黒胡麻、国産胡麻各種があります。

■原料についてのお問い合わせは下記へお願い致します。
(株)わだまんサイエンス:075-222-7318

●なめらかな食感が必要なデザートへ



・アイス、ジェラードへ



・プディングには10%前後を。



・汁粉、小豆には黒胡麻、黒五ペーストが相性抜群です。

●旨み、コクのアップ、隠し味として



・味噌ダレ、マヨネーズ等、ソースタレへ



ペースト使用のポイント

- ①胡麻の風味は甘み、塩分でより強調されます。(0.1~0.4%前後の塩分と一緒にお試しください。)
- ②香りを期待される場合は、再度加熱をして。

※カレーに金胡麻ペーストを7%程度使用するとまろやかでナッツ感が出てきます。

●イリゴマ、摺り胡麻と一緒に



・何層にも折りたたまれたデニッシュは黒五ペーストとイリゴマを使用。



・パン生地、クレープ生地、焼き菓子には10から15%前後のペーストとコーティング、トッピングにイリゴマを併用すると、プチプチとしたコントラストが。

●商品例・生サプリ、セサミン訴求へ



●ペースト100%でのカプセル充填が可能です。(グミキャップ、ゼラチンカプセル)



2011.3 (株)わだまんサイエンス

■ 使用法についてのお問い合わせは下記へお願い致します。
 (株)わだまんサイエンス:075-222-7318