

大豆粉末製剤「ソイブルーブEG30」を発売 ～玉子加工食品の原材料に加えて食感良くジューシーな仕上がりに～

日清オイリオグループ株式会社(社長:久野 貴久)は、冷凍食品などの玉子加工食品の原材料に加えることで、食感良くジューシーな仕上がりにすることができる大豆粉末製剤「ソイブルーブEG30」を、2025年1月20日(月)に発売しました。

当社は長年にわたり、大豆たん白・大豆粉末製品を加工食品メーカーに販売しており、さまざまなニーズに応じた商品をご用意しています。鶏卵については、2022年に鳥インフルエンザ流行の影響を大きく受け、依然として流行のリスクは懸念されています。こうした状況を踏まえ、当社は幅広い商品の主要原料として使われる鶏卵に着目し、玉子加工食品に特化した大豆粉末製剤の開発に取り組み、本商品を発売しました。

これからも商品を通じて、加工食品メーカーの皆さまのニーズにお応えし、品質や美味しさの維持・向上に貢献してまいります。



ソイブルーブEG30



使用例:だし巻き玉子

[画像ダウンロード](#)

[画像ダウンロード](#)

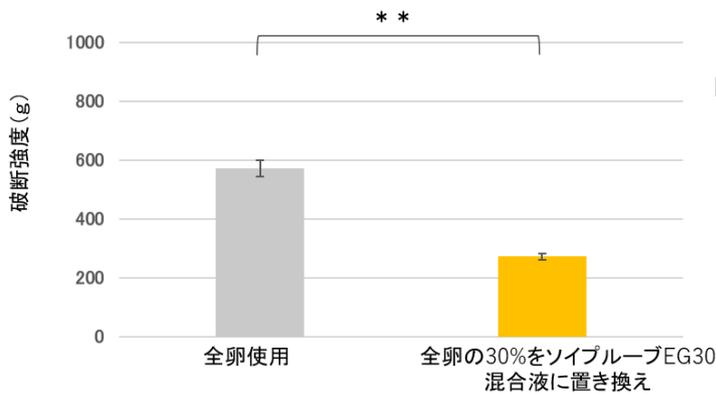
■商品特長

機能例 1. 冷蔵保存や冷凍・解凍によって固くなることを防ぎ、食感を維持します。

玉子焼きやだし巻き玉子は、冷蔵保管や冷凍・解凍をすると固くなり、ボソボソした食感になることが課題のひとつとなっています。

原材料のうち、全卵中の約30%を「ソイブルーブEG30」混合液※に置き換えることで、玉子焼きが固くなることを抑制し、適度な柔らかさを維持することができます。

※「ソイブルーブEG30」を水で4倍量に希釈し、全卵の約10～30%と置き換え使用する。



** : 有意水準 $p < 0.01$

【方法】 だし巻き玉子の物性値を Texture Analyser TAXT_plus (英弘精機(株))を用いて測定。くさび型プランジャーにて破断。



(イメージ写真)

図1 冷凍・解凍後のだし巻き玉子の破断強度比較(当社分析例)

機能例 2.冷凍・解凍時の水分の流出を抑制します。

全卵中の約 30%を「ソイブルーEG30」混合液に置き換えることで、製品の冷凍・解凍で生じるドリップ流出を低減することができます。

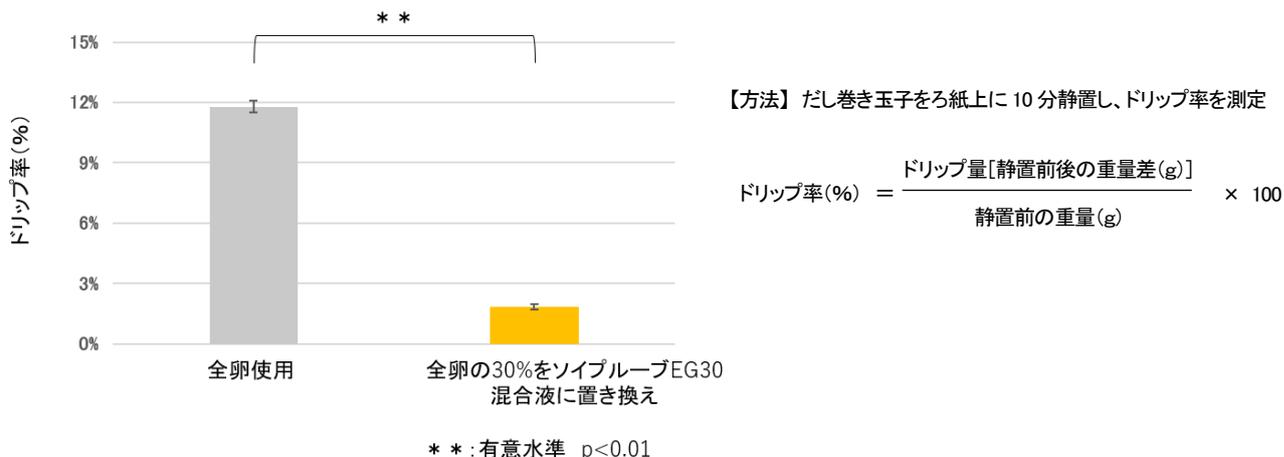


図2 冷凍・解凍後のだし巻き玉子のドリップ率比較 (当社分析例)

「ソイブルーEG30」は、大豆粉に独自の加熱処理を行うことでコクを付与し、玉子製品の風味を損なわないよう設計しています。玉子焼きのほか、炒り玉子など各種玉子加工食品での効果を確認しており、お客様の用途に応じて、当社技術サポート部門が「ソイブルーEG30」の最適な配合割合の設計から、安定した機能の実現までサポートしています。



使用例:パンケーキ



使用例:チャーハン

■商品基本情報

商 品 名	ソイブルーEG30
品 名	ミックス粉
内容量・容器	10kg・袋
賞 味 期 限	12 カ月
原 材 料	大豆粉末、粉末状植物性たん白(大豆)／加工でん粉、トレハロース、レシチン
発 売 日	2025 年 1 月 20 日(月)

※本商品は加工食品メーカー様向けの商品です。
商品のお問合せは、下記へご連絡下さい。



商品外装写真

リリースに関するお問合せ先 日清オイリオグループ株式会社 広報部
TEL:03-3206-5109 〒104-8285 東京都中央区新川一丁目 23 番 1 号
商品に関するお問合せ先 日清オイリオグループ株式会社 加工用事業部
TEL:03-3206-5094