

国産

プレミアム

芋パウダー

Premium Sweetpotato Powder

あなたに
ラグジュアリーな
“とろみ”を
お届けいたします。

特許出願中

動物性原料、添加物、アレルギー物質を
使いたくない企業様へ朗報

商品ラインナップ

・芋パウダー・紫芋パウダー



食品のとろみ、保水、ドリップ抑制、食感改良など、(加工)でん粉に求められる機能を
発揮し、さらに芋本来の自然な味わいを併せもつプレミアム芋パウダーです。

こだまの技術革新で生まれた！

芋パウダー 5つのバリュー

1

食品添加物ではない

芋 100% !
芋が持つ栄養と色味を活かした食品素材。

2

殺菌品

加熱などの殺菌工程が不要。

3

粘性・保水性・沈降抑制

水で溶かしても、とろみがあり保水力が向上し、材料が沈殿しにくい。

4

流動性

製造現場でのハンドリングが容易。プレミックスをしやすい。

5

クリーンラベル化、フリーフロム化

消費者に分かりやすく安心できる原材料の表示。
アレルギー特定原材料や遺伝子組み換えを使用していない。



写真はイメージです。



こだま食品株式会社

〒720-2413 広島県福山市駅家町法成寺1575-9 TEL 084-972-7777 FAX 084-972-7700
URL : <https://www.kodama-foods.co.jp> E-mail : info@kodama-foods.co.jp

プレミアム芋パウダーは
粘度・保水力が高いから応用範囲が広い！



代替肉のつなぎ



冷製スープ

ラグジュアリーな“とろみ”が活かせる
用途の一例



しっとりスイーツ



冷凍ポテトサラダ



介護食・離乳食



クリームソース



災害食



ドレッシング



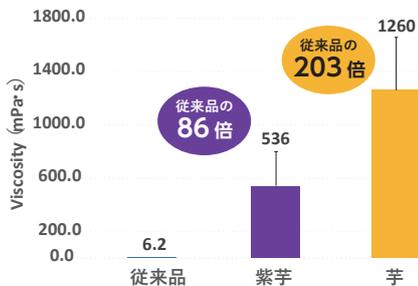
粉末ドリンク

加熱なしで十分とろみが出る！沈殿しにくい！

●分析事例●

芋に含まれるデンプンを糊化（ α 化）させてから、再度粉末化したプレミアム芋パウダーは、常温の液体と混合しただけで増粘などの機能を発揮。

■芋パウダー粘度測定比較



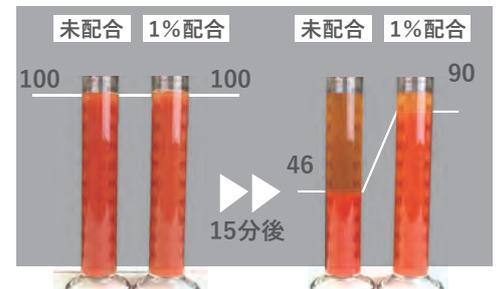
■ α 化デンプン含有量の違い



試料調整：芋パウダーを蒸留水で10倍（w/w%）に溶かし試料とした
測定機器：B型粘度計
測定温度：20℃

■沈降速度の比較

プレミアム芋パウダーを配合した粉末ジュースの沈降速度への影響を確認。



■その他

プレミアム芋パウダーを食パンへ配合した結果、ぱさぱさ感が減りしっとり、もちもち感が有意に向上、さらに食べた際に凝集性が向上し、付着性が低下することも確認された。

