

トマトパウダー

■ トマトとは

トマトにはグルタミン酸が豊富に含まれており、スペイン・イタリアなどの地中海沿岸諸国とトルコからインドまでの南アジアまでの国々では、トマトのうまみ成分を料理のベース、調味料として使用してきました。トマトベースの料理が多いのはこのためです。

■ リコピン

トマトの赤い色素「リコピン」にはβカロテンの2倍、ビタミンEの100倍もの抗酸化力があると言われており、がん予防などにも働くという報告があります。また、悪玉コレステロールを減らし血液をサラサラにすることで代謝があがり痩せやすい体質になるとの情報もあります。

■ Drytech 社のトマトパウダー

イスラエル・中国・インド産のトマトピューレを使用し、Drytech 社でスプレードライ処理しています。風味を逃さずスプレードライしているため、包装を開けた瞬間にトマトそのものの香りを実感頂けます。9倍濃縮のパウダーで、トマトジュースにもご利用頂けます。



■ トマトの効能

- 血液を弱アルカリ性に維持し、病気に対する抵抗力を強化（鉄分とカリウム塩がリッチ）
- 肝不全や消化不良、下痢にも有効
- ビタミンAが豊富のため、目のトラブルを防御
- 神経鎮痛剤として神経系の不調に有効
- ビタミンCを多く含み、壊血病にも効果
- にんにくとライムジュースの併用で赤痢にも有効
- 日射病や熱射病の予防
- 胸やけや鼓腸に有効
- カリウムや葉酸の補給
- 血液浄化作用

■ 全成分

トマトピューレ99%、二酸化ケイ素0.7-1%（ケーキング防止剤として）

当社の提案

- キムチ鍋やチゲ鍋などの韓国料理にさらに「赤のパワー」で組み合わせでコクと旨みを
- トマトラーメンなど、既存ラーメンやパスタにさらに「赤のパワー」でコクと旨みを
- 体温UP スパイススープにさらに「赤のパワー」でコクと旨みを
- 苦味・渋みのある健康食品素材に「赤のパワー」で マスキング "赤汁" 提案
- スナック菓子に「赤のパワー」でトマト風味を



■ ポテトチップストマト味 処方例

原材料	%
砂糖（粉糖）	28.3
食塩	14.2
トマトパウダー（Drytech 社）	37.7
酵母エキスパウダー「ハイパーミースト」（アサヒF&H社）	9.4
ビーフエキスパウダー	4.7
チリパウダー	1.9
一味唐辛子	0.9
パプリカ	1.9
こしょう	0.4
コリアンダー	0.3
バジル	0.3
計	100.0

※酵母パウダーとの組み合わせで、よりうまみのある味を実現



■ インドのトマトスープの参考例

1. トマトパウダー、小麦、砂糖、スターチ、塩、固形ミルク、タマネギ、食用油、ミックススパイス、ビートルートジュースパウダー、酸化剤、柔軟剤、コリアンダー葉、香料、増粘剤、ニンニク
2. 精製小麦、コーン粉、トマトパウダー（17%）、砂糖、塩、脂質粉（食用油脂、乾燥グルコースシロップ、固形ミルク）、食用油脂、タマネギパウダー、酵母エキスパウダー、スパイス&調味料、ニンニクパウダー、ビートルートジュースパウダー、酸化剤、香料、乾燥コリアンダー葉（0.3%）

今回、提供させていただいた弊社製品の資料のお取り扱いに関しては、貴社との信頼関係のもとに提供させていただいたものであり、貴社の知的財産権等のご利用は、お断り申し上げます。また、提供させていただいた資料中で使用している表現を貴社製品の販売促進用資料等にそのままご利用することは、ご遠慮願います。



speciality
ingredients

東洋サイエンス株式会社

〒103-0022

東京都中央区日本橋室町 4-1-21 近三ビルディング 2 階

Tel: 03-5205-1040 Fax: 03-5205-1043

E-mail: lc_imp@toyo-asia.co.jp HP: <http://www.toyo-asia.co.jp/>