



高ペプチド型酵母エキス

イーストエキス21-TF

イーストエキス21-TFは、酵母由来のMSG+IGに加え、中分子ペプチドを豊富に含有した厚みのある中味を強化する、高ペプチド型酵母エキスです。

21-TFの特長的な添加効果

バランス良い
ベースアップ効果

21-TFの特長的な添加効果

かつお風味
エンハンス効果
(うどん、そばつゆ他)

21-TFの特長的な添加効果

酸味抑制効果
(ドレッシング、pH調整剤等)

強度

先味
(MSG)

中味
(ペプチド)

後味
(核酸・コハク酸)

イーストエキス21-TFは、ペプチドの働きによって強い中味を有しています。他の成分の味質と調和する、バランスのよい呈味構成となっています。

《イーストエキス21-TF 添加効果例》

21-TFの特長的な添加効果

かつお風味
エンハンス効果
(うどん、そばつゆ他)



料理イメージ

濃縮めんつゆ (つけ4倍、かけ12倍濃縮品)

原材料	率(%)
濃口醤油	40.00
液糖	15.00
砂糖	10.00
だし逸品(かつおDS) ※	10.00
イーストエキス 21-TF※	1.20
ハイマックス GL ※	1.20
食塩	8.41
水	14.19
合計	100.00

※富士食品工業製品

21-TFの特長的な添加効果

酸味抑制効果
(ドレッシング、pH調整剤等)



料理イメージ

トマトスープ

原材料	率(%)
トマトパウダー	1.35
食塩	0.80
グラニュー糖	0.67
ローストオニオンパウダー	0.15
ローレルパウダー	0.02
加工澱粉	0.35
イーストエキス 21-TF※	0.30
お湯	96.37
合計	100.00

※富士食品工業製品

商品概要

原材料	酵母エキス、食塩
性状	ペースト
アレルギー物質	特定原材料等表示不要
荷姿	10kg箱

※パウダータイプのイーストエキス21-TFパウダーS(10kg箱)もございます。