

日本で
ブーム
到来!!

植物性ミルク オートミルクパウダー

オート麦を糖化した液体原料の 濃縮オートミルクを粉末、顆粒化

濃縮オートミルクは、オート麦を糖化した液体原料です。
加熱殺菌済、粒無タイプで充填や加工がしやすく、
穀物を使用しながら、製法により滑らかな口当たりです。
シンプルな処方で、栄養価が高い健康飲料として活用できます。

この濃縮オートミルクをスプレードライしたGD-F粉末品と
造粒し水に溶けやすくしたGD-K顆粒品を用意しました。
パウダー化することによってさまざまな使用場面が広がり、
保管もしやすくなります。



飲料



粉末飲料



アイスクリーム



ヨーグルト



製菓・製パン

飲料・粉末飲料・アイスクリーム・ヨーグルト・製菓・製パン 他 さまざまな用途にご利用いただけます。

オートミルクパウダーの特徴

- 形態** ■ 保管のしやすさやハンドリング性に優れるパウダータイプ
- 風味** ■ クセがなく甘酒のようなほんのりとした甘み
- 機能** ■ 水溶性食物繊維の「βグルカン」含有
- アレルゲンフリー ■ 粉乳の代替
- 低コレステロール

※2020年12月17日 食品化学新聞記事より抜粋

β-グルカン作用

- 血圧低下作用
- 血糖値上昇抑制作用
- 血中コレステロール値上昇抑制作用
- 排便促進作用
- 免疫機能調節作用

オートミルクパウダー栄養成分分析値

オートミルクパウダー GD-K (顆粒品)	
エネルギー(kcal)	401
水分(g)	3.2
たんぱく質(g)	7.1
脂質(g)	4.0
灰分(g)	1.0
炭水化物(g)	84.7
-食物繊維(g)	1.4
ナトリウム(mg)	52.2
食塩相当量(g)	0.1

日本食品分析センター

オートミルクパウダー飲料向け処方案

オートミルクパウダー GD-K (顆粒品)		
味	すっきり	濃いめ
希釈率	パウダー10g + 水90g	パウダー15g + 水85g
エネルギー(kcal)	40	60
たんぱく質(g)	0.7	1.1
脂質(g)	0.4	0.6
炭水化物(g)	8.5	12.7
-食物繊維(g)	0.1	0.2
Brix(%)	9.0	13.0

生産工程表



注目される「植物性ミルク」、なぜ、今オートミルクなのか？

※2020年1月30日 食品化学新聞記事より抜粋

オーツ麦を原料とする植物性ミルク「オーツミルク」の市場が海外で急速に拡大している。ヴィーガンやアレルギーへの対策をはじめ、低脂肪・サステナブルな食品であることも人気の秘密になっています。アレルゲンフリーで、ナッツ系ミルクに比べ低脂肪かつ安価なことから、ベジタリアンのほか健康志向の消費者にも人気が高く欧州・北米に続き南米でも豆乳市場に迫る勢いで売り上げを伸ばしています。「植物性」のプラスイメージを訴求した商品が次々と発売されている日本でも植物性ミルクへの認知が広まってきています。