

2018年8月22日

## 日本食品工学会技術賞を受賞 「食品のおいしさに関わる香気の多面的分析」

三栄源エフ・エフ・アイは、この度、日本食品工学会から「食品のおいしさに関わる香気の多面的分析」というテーマで日本食品工学会技術賞を受賞しました。これは、食品工学に関する産業活動の発展に特別な貢献のある業績に対して学会より授与される賞です。

### 【概要】

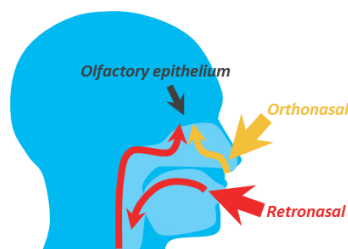
ゼロカロリー飲料ではフレーバーリリース(香り立ち)の変化により、香りのバランスが崩れて味が薄っぺらいと感ずることがあります。また、コーヒーにミルクを少量加えただけで香りや味がマイルドになるように、食品の香りは、砂糖や乳脂肪分など食品に含まれる素材の量や種類によって、フレーバーリリースが違ってきます。

三栄源エフ・エフ・アイでは、レトロネイザルアロマ(食べているときに感じる香り)を再現する装置RAS(Retronasal Aroma Simulator)を導入するなど、早くからフレーバーリリースに着目した香料調合に取組み、ゼロカロリー飲料に自然なおいしさを付与する「HF香料シリーズ」や、ミルクを加えても高いコーヒー感を付与することができる香料などを開発してきました。

今回の受賞は、RASを用いてフレーバーリリースを分析することにより、コーヒーにミルクを加えた時の各香り成分のリリース量を推定する手法を提唱するなど、様々な香りの分析手法を用いてフレーバーリリースにおよぼす影響を解析してきた取組みが評価されたものです。

日本食品工学会第19回年次大会(2018年8月9日～11日、つくば)にて受賞講演を行いました。三栄源エフ・エフ・アイは、今後も香気に関する研究を通じ、ヒトの感性とリンクした評価手法の確立に貢献してまいります。

[詳細内容](http://www.saneigenffi.co.jp/pdf/20180822_pressrelease.abstract.pdf) [http://www.saneigenffi.co.jp/pdf/20180822\\_pressrelease.abstract.pdf](http://www.saneigenffi.co.jp/pdf/20180822_pressrelease.abstract.pdf)



RASは、ヒトが何かを食べているときに口のなかで発生する香りを再現し、フレーバーリリースを捉えることができる装置です。

### 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社

三栄源エフ・エフ・アイは、安全・安心な食品添加物を通じて、すべてのひとに健やかな暮らしと食の喜びを提供することを使命としています。「香り」「色」「食感」「味」「健康・機能」からなる5つの研究開発領域を融合し、創業以来100年を超えて培ってきた先端技術と感性により、食の新たな価値を創造し、豊かな食文化と持続可能な社会の実現に貢献してまいります。

本社所在地 〒561-8588 大阪府豊中市三和町1-1-11

代表者 代表取締役会長兼社長 清水 孝重

事業内容 食品・食品添加物・食品原料・工業製品の製造および販売

事業拠点 本社・東京支社・営業所(仙台、東京、名古屋、広島、福岡)、工場(大阪、滋賀、岡山)

PR:1ASQX