

2018年7月18日

酸化防止剤 ヤマモモ抽出物の粉末化に成功！ 中食市場に本格提案スタート

三栄源エフ・エフ・アイは、酸化防止剤 ヤマモモ抽出物の粉末製剤「サンメリン®パウダー YP-351」を7月25日に上市します。液体の酸化防止剤では使用が難しかった、カツやコロケのパン粉や唐揚げ粉、バター粉、製菓材料など粉末原料との混合用途での採用を目指します。



[製品特徴]

三栄源エフ・エフ・アイの独自素材であるヤマモモ抽出物は、天然の抗酸化成分を利用した食品添加物です。

ヤマモモ抽出物は三栄源エフ・エフ・アイの抽出・精製技術を活かして開発した酸化防止剤であり、色素の退色防止や香気成分の劣化防止、脂質の酸化防止などの用途で様々な食品に使用されています。

食品の酸化は、光や熱などがきっかけとなり、ラジカルという不安定な物質が生成して食品成分を攻撃することで進行していき、風味の劣化がおこります。ヤマモモ抽出物は紫外線吸収効果とラジカル消去効果の“ダブル効果”で食品を酸化から守ります。

また高度に精製されているため、ヤマモモ抽出物自体はほぼ無味無臭であり、風味に影響することなく、食品本来の味や香り、彩りをより長く保つことができます。

ヤマモモ抽出物は水にも油にも溶けにくく、そのままでは食品へ使用することが難しい素材ですが、当社の製剤化技術により水溶性の液体製剤「サンメリン®Y-AF」、油溶性の液体製剤「サンメリン®YO-1844」など、市場の要望に応じて製品ラインナップを取り揃えてきました。

今回、当社の特許技術（特許5617077）を用いてヤマモモ抽出物の水易溶性の粉末製剤「サンメリン®パウダー YP-351」を上市しました。

【用途・使用例】

カツのパン粉や唐揚げ粉、バター粉、粉末製菓材料などに酸化防止剤を添加する際、液体製剤ではプレミックスでの使用はできませんでしたが、粉末製剤にすることで日持ち向上剤など他の粉末原料とプレミックスしておくこともでき、作業効率の改善や使用用途の拡大が図れます。

フライ商品などの他にも、スーパーの惣菜コーナーや弁当コーナーで陳列されている、魚介惣菜、マヨネーズを使用したポテトサラダなどの油脂含有食品全般の酸化防止に使用可能です。

サンメリン®パウダー YP-351を食品に使用した場合の表示は、「酸化防止剤(ヤマモモ抽出物)」と、用途名と物質名を併記する必要があります。

[カツへの応用]

サンメリン®パウダー YP-351がカツの風味に及ぼす影響を検討したところ、惣菜コーナーでの10時間相当の光を照射後でも、油の酸化臭を抑え、香ばしい風味を維持することができました。

◆試験方法

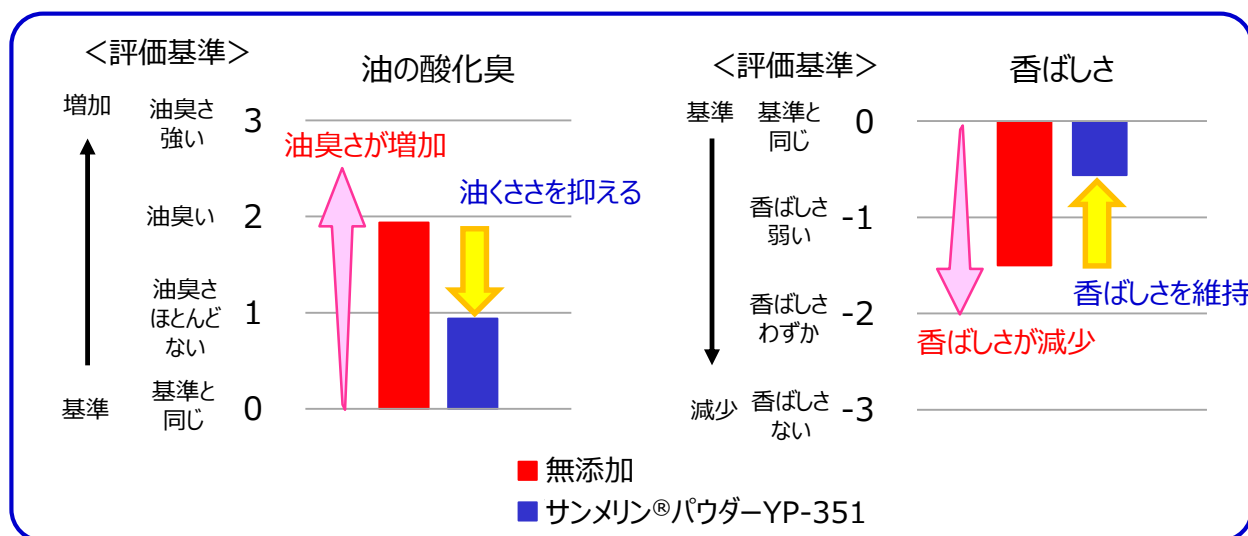
パン粉に対して0.1%のサンメリン®パウダーYP-351とパン粉を混合し、カツをフライ後に蛍光灯照射。未照射品を基準として、油の酸化臭や香ばしさの増減を官能評価。

◆蛍光灯照射条件

20,000 lx、1時間 → 惣菜コーナーでの10時間陳列を想定

◆官能評価結果

蛍光灯を照射すると、無添加区では不快な油の酸化臭が発生し、揚げたてのカツがもつ香ばしさが減少します。サンメリン®パウダーYP-351を添加すると、油の酸化臭が約50%抑制され、油臭さがほとんど感じられず、揚げたてのカツのもつ香ばしさが残っていました。



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く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: 1 ATQZ