



2018年9月19日

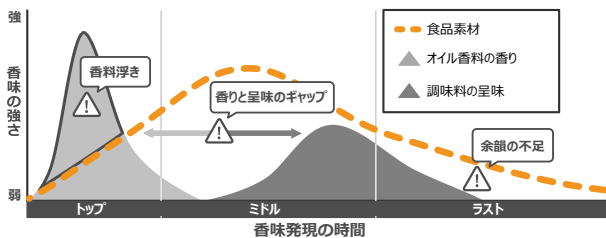
## 乳および乳製品の持つ自然な風味を増強する調味料を開発 調理食品市場に本格提案スタート

三栄源エフ・エフ・アイは、乳および乳製品の持つ自然な風味を増強する調味料「サンリッチ® シリーズ」を上市します。コストや工程上の問題から多く配合できない乳および乳原料を代替し、風味の増強やロット差、産地の違いによる品質のばらつきの低減が図れます。シチュー、カレー、グラタン、パスタソース、コロッケなどの調理食品で採用を目指します。

### 【製品特徴】

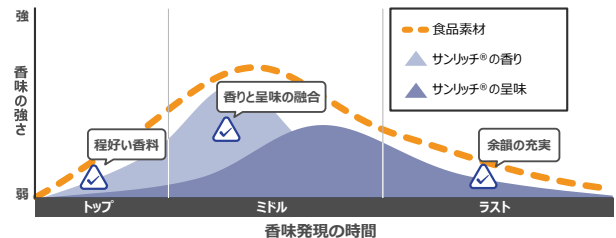
「サンリッチ® シリーズ」は三栄源エフ・エフ・アイの独自技術により開発された、香りや呈味の香味発現ピークを牛乳やチーズと一致させ、自然な乳の風味を再現できる調味料です。調理食品では、香りと呈味が一体となった風味が求められますが、課題として、一般的に香料を調理食品に使用した場合、トップノートが強く香料浮きとする等の違和感があげられます。そこに調味料を組み合わせたとしても、香りと呈味のギャップ、余韻の不足は埋めることができません。(下図)この課題を解決するために、「サンリッチ® シリーズ」では独自の製剤化技術により、食品素材に近似したミドルノートの香りと、呈味のキー成分を配合し、自然な乳の風味を増強することができます。「サンリッチ® シリーズ」は価格の変動が大きい乳および乳製品の代替、褐変の抑制、チーズソースの物性改善などの目的でさまざまな調理食品に使用いただけます。

一般的なオイル香料や調味料の香味の強さと発現時間



! 特徴付けは可能だが、代替は困難

サンリッチ®シリーズの香味の強さと発現時間



✓ 食品素材の自然な風味を再現可能

### 【ラインナップ】

	サンリッチ® ミルク 2608P	サンリッチ® チーズ 2896P
原材料表示	砂糖、たん白加水分解物／調味料(アミノ酸等)、香料	デキストリン、砂糖、たん白加水分解物／調味料(アミノ酸等)、香料
特定原材料 特定原材料に準じるもの	乳	該当なし
性状	粉末	粉末
保存方法	常温	常温
推奨添加量	0.1%	0.1%



## 【用途・使用例】

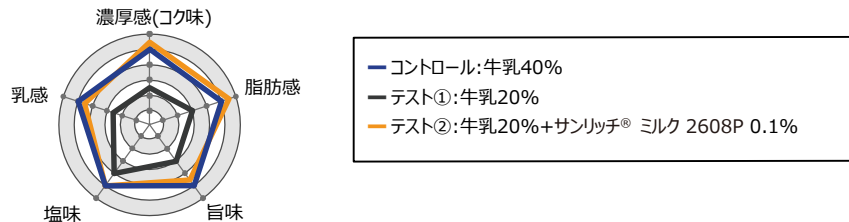
「サンリッチ® ミルク 2608P」をホワイトソースに応用

食品の乳感を増強することができるので、乳および乳製品を削減し、コストを抑えても風味に影響しません。

### ◆官能評価結果

コントロールとテスト②の評点は乳感、濃厚感(コク味)、脂肪感ほぼ同等

ホワイトソースの官能評価結果



「サンリッチ® チーズ 2896P」をチーズソースに応用

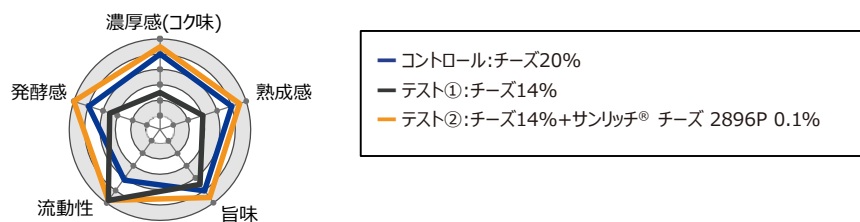
流動性が求められるチーズソースの場合、チーズを増やすと流動性が悪くなってしまいます。流動性に影響を与えることなく、チーズの風味を増強することができるので、チーズを削減して流動性を高めながらチーズリッチな風味を維持できます。

### ◆官能評価結果

コントロールとテスト②の評点は熟成感、濃厚感(コク味)、旨味はほぼ同等

チーズ含量が少ないので、流動性のある物性になる

チーズソースの官能評価結果



\*「サンリッチ」は、三栄源エフ・エフ・アイの登録商標です。

## 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:1ARQV

