

2019年4月3日

原料由来の臭いが生じない赤ダイコン色素を上市 酸性食品で黄みの強い明るい赤色の着色を実現

三栄源エフ・エフ・アイは、赤ダイコンの液体着色料製剤「アートレッド® RD」と粉末着色料製剤「粉末アートレッド® RD」を4月1日に上市しました。長年の課題であった赤ダイコン色素の臭いを低減し、かつ経時的な戻り臭も生じない製品を開発しました。今後、アントシアニン系色素の中でも特徴的な黄みの強い明るい色調を活かし、多くの食品に使用されることが期待されます。三栄源エフ・エフ・アイは、アントシアニン系色素でも赤黄色から赤紫色まで、幅広いラインナップを取り揃えています。

アントシアニン系色素の比較(pH3.0)



【製品特徴】

「アートレッド® RD」及び「粉末アートレッド® RD」は、アブラナ科ダイコン(*Raphanus sativus* L.)の赤紫の根より、得られた着色料製剤です。赤ダイコン色素の主成分は、アントシアニン系のペラルゴニンアシルグルコシド(pelargonidin acyl-glucoside)で、黄みの強い明るい赤色を呈します。

通常、赤ダイコン色素は、原料由来の臭いや経時的な戻り臭(ダイコン由来のオフフレーバー)が問題となり、限られた食品にしか用いられてきませんでした。新しい赤ダイコン色素「アートレッド® RD」及び「粉末アートレッド® RD」は、この臭いの発生を抑え、幅広い食品にご使用いただける優れた特徴を有しています。

【用途・使用例】

従来の赤ダイコン色素は、原料由来の特徴香があり、使用できる食品が限られていました。しかしながら、「アートレッド® RD」及び「粉末アートレッド® RD」は、飲料をはじめ、キャンディ、グミ、ゼリーなどこれまで使用できなかった多くの酸性食品に使用することが可能です。黄みの強い明るい赤色は今までにない色調の食品開発につながります。

【表示例】

アカダイコン色素、アントシアニン色素、野菜色素、着色料(アカダイコン)、着色料(アントシアニン)

【臭い成分の比較】

アートレッド® RDと従来品の臭い成分(硫黄系臭気成分)について、比較を行いました。

◆試験方法

試験サンプル : 色素添加量 8%
保存条件 : 冷蔵保管(5℃)、加熱保管(50℃)
保管期間 : 5日間
分析方法 : HS(ヘッドスペース)法 GC-MS分析

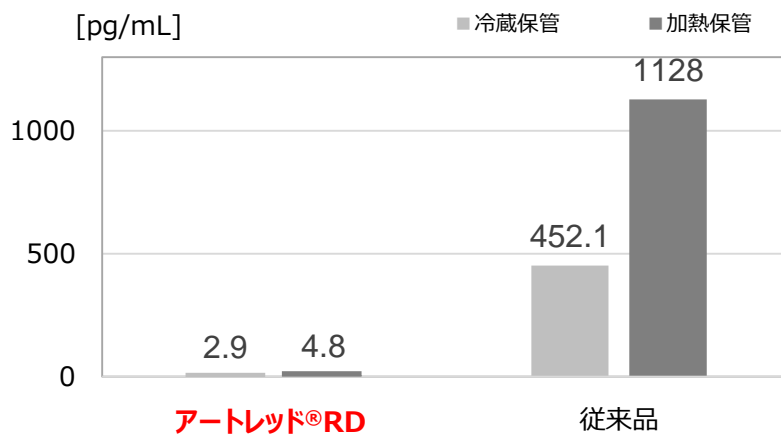
◆評価した臭い成分

メチルメルカプタン、ジメチルジスルフィド、ジメチルトリスルフィドの合計量を算出しました※。

※ダイコン由来の臭い成分として代表的な3成分

◆分析結果

アートレッド® RDは、当社従来品と比較して、臭い成分の合計濃度が約1/150に低減する事ができました。さらに、加熱保管後の戻り臭については、従来品と比較して、約1/235と大幅に低減していました。アートレッド® RDは、原料由来の戻り臭がほとんど発生しません。



*「アートレッド」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:1BWQZ