

2019年10月9日

食感や風味立ちを損なわない増粘剤製剤 惣菜・調味料市場に提案スタート

三栄源エフ・エフ・アイは、食感や風味立ちを損なうことなく、離水、照り艶低下、浸み込みなどの惣菜や調味料における課題を解決できる増粘剤製剤「サンキッチン™ 顆粒」を上市しました。食材に直接ふりかけてもダマが生じず、その効果を簡便に発揮できます。サラダやスパゲティソース、炒め物などの惣菜や、調味料での採用を目指します。



【製品特徴】

サンキッチン™ 顆粒は三栄源エフ・エフ・アイが開発した、惣菜・調味料向けの増粘剤製剤です。加熱しなくても溶解し、食塩、酸、熱、冷凍に対して高い安定性を示すため、幅広い食品に安定した粘度を付与できます。また、離水抑制、照り艶向上、浸み込み抑制に加えて、液だれ抑制、あくの発生抑制、具材や油の分散など様々な効果も期待できます。

通常では、増粘剤を使用することで、食品の風味立ちを損ない、辛味や塩味などを感じにくい傾向があります。しかし、サンキッチン™ 顆粒では、風味立ちを損わず、食品本来のおいしさを最大限に引き出すことが可能です。しかも、増粘剤に特有の食感のヌメリやベタツキ、糸曳きはほとんどありません。さらに、顆粒化しているため、溶解時のハンドリングを大きく向上させることができ、手攪拌のような弱い攪拌でもダマが生じることなく溶解できます。また、調理中に直接食材にふりかけて使用することも可能で、簡便に効果を発揮させることができます。

サンキッチン™ 顆粒は一般生菌数を1,000個/g以下に設定しており、加熱しない惣菜へも使いやすくなっています。

【製品情報】

製品名	サンキッチン™ 顆粒
粉見	顆粒状
入目	5 kg
品質保証期限	12ヶ月（未開封）
食品への添加物表示例	増粘多糖類
推奨添加量	0.6～1.8%
一般生菌数	1,000 個/g以下

【用途・使用例】

◆照り艶向上

ミートスパゲティでは、製造後、販売までの長い時間、ソースと麺が接触した状態にあります。サンキッチン™ 顆粒を添加することで、ソースから麺への水分移行が抑制され、ソースの照り艶を保持できます。出来立てに近い状態を維持するだけでなく、麺の食感維持にも効果があります。

ミートスパゲティの照り艶（5℃ 24時間保管後）



加工デンプン 0.5%
サンキッチン™ 顆粒 1.0%



加工デンプン 1.0%

◆離水抑制

中華春雨サラダでは、調理直後や陳列中に具材と調味液の両方から離水が発生します。サンキッチン™ 顆粒を春雨、野菜、調味料などと一緒に混ぜるだけで、食感にヌメリやベタツキがほとんど生じず、離水量を減らすことができます。

中華春雨サラダの離水（調理直後）



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:1BQQW