



化学工業日報社
社外QRコード

--	--	--	--	--

化学工業日報に弊社の「気になる臭いをマスキングする技術」が紹介されました。化学工業日報は、大手化学メーカーや総合商社をはじめ 300 社近い民間企業の共同出資を受けながらも、独立した報道機関として、80 年以上の歴史を持つ業界日刊紙です。

化学工業関連の企業やマーケット、官公庁、大学・研究機関を取材した記事が掲載され、狭義の化学工業にとどまらず、環境・エネルギーや医薬品・ライフサイエンス、情報通信・エレクトロニクス、機械・プラントエンジニアリングといった幅広い領域をカバーしています。

化学工業日報

2020年(令和2年)7月20日(月曜日)

モリタ食材研

植物たんぱく臭軽減

新マスキング剤 食添表示も不要

食品添加物の研究開発会社、モリタ食材開発研究所(大阪市、守田悦雄社長)は17日、植物たんぱくの不快感を軽減できるマスキング剤を開発したと発表した。原料に全量天然素材を使用することで食添表示を不要にし、食品重量比0.5〜2%で効果を発揮する少量添加も実現した。健康志向の

高まりを背景に市場が拡大する大豆加工食品分野への拡販を目指し、今月から市場開拓を始めた。低カロリー志向などが強まる加工食品業界では最近、肉類の代替として大豆素材を採用する動きが本格化している。しかし、大豆由来の加工食品には大豆独特の青臭い植物たんぱく臭が残り、その

の除去が課題となっていた。米麴など天然素材を活用した食品添加剤の研究開発に取り組んでいるモリタ食材は、米麴素材を使った液体調味料の開発で確立したバイオ技術を応用。米などの穀物類を醸造し、植物たんぱく臭をマスキングする成分だけを高濃度で抽出するこ

とに成功した。

同社によると、新製品「マスキットEX」は原料に全量、国産の穀物を使用。遺伝子組み換え原料やアレルギー物質は含まれていない。また、葉物や肉類など大豆以外の臭いや、日持ち向上剤、pH調整剤といった食品添加剤の不快感をマスキングする効果もあるという。研究開発部の担当者は「コロナ禍のなか、自宅で食事をする機会が増え、加工食品市場も需要が拡大している。マスキング剤もこうした市場の変化を見据え拡販していきたい」とコメントした。同社は甘味料、ステビア国産化の章分け。高機能甘味料などの研究開発で実績があり、レトルト食品などの高機能志向を背景に、食品の風味向上分野の研究も強化している。

コロナ禍後、産業界では商品開発が活発化することが想定されます。一般食品はじめ植物たんぱくや添加物製剤などの食品分野だけでなく、食品以外の医薬品・ライフサイエンスの分野でも、その使用される原材料及び生産工程で生じる少し気になる臭い問題の改善・解決に、このマスキング技術は役立つ可能性があり、差別化商品づくりに寄与すると考えています。

株式会社 モリタ食材開発研究所

〒536-0003 大阪市城東区今福南1丁目2番20号モリタ食材ビル2階
TEL : 06-6931-4180 (代) E-mail : info@ajizukuri.co.jp



弊社 web サイト