

ヤマモモ 粉末惣菜分野へ提案

抽出物 粉末製剤を発売

食品の光劣化防止に効果

アイは25日、ヤマモモ抽出物を使用した粉末の酸化防止剤「サンメリン」を発売した。陳列棚の蛍光灯やLEDによる食品の光劣化を防止する効果技術により粉末化した。日持向剤など粉末原料と混合して使用でき、作る。すでに発売されているヤマモモ抽出物配合の水溶性液体製剤「同Y-A体剤」「同Y-1844」とともに、食品の酸化防止用途で販売を進める。

持向剤などの他の粉末原料とプレミックスして使用することができます。作業の簡略化につながる。フライのほかに、魚介惣

菜やポテトサラダなどの油脂含有食品全般にも使用できる。

同社は、サンメリンパウダーY-P-351が力

魚の生臭さ等抑える

マスキング乳化油脂を上市

角光化成

角光化成は、同社が得意とする機能性素材の乳化油脂技術を駆使し、食品素材のマスキングに特化した新製品「カッコーエースMKG-II」を上市した。同品は発酵素材を主成分とする水中油滴型の乳化油脂で、魚の生臭さ、モツの畜肉臭、植物タンパクの青臭さなどをマスクシングしながら、調味料や改良剤を染みこ

みやすくする効果を持つ。近年、漁獲生産量の減少が顕著ななか、特に水産分野での需要が見込まれ、同社では本格販売に乗り出していく。

カッコーエースMKG-IIは、米由来の発酵調味料、水飴、高濃度のアルコール（酒精）を同社独自の技術で乳化した粘ドリンクが良好な乳化油をマスクシングしながら、調味料や改良剤を染みこ

りをつける。同品には、発酵調味料のにおい成分の上からかぶせるように良い香りをつける。

素材のにおい成分の上からかぶせるように良い香りをつける。同品には、発酵調味料のにおい成分の上からかぶせるように良い香りをつける。

脂である。同品の消臭効果は素材由来の乳化作用、高沸点アルコールの共沸効果、含まれるメラノイジン、有機酸、アミノ酸の相乗効果による。

長期発酵により得られるメラノイジンはアミノ酸と糖の反応による化合物で反応時には香氣成分を生成、臭氣物質との結合生成、臭氣物質との結合反応と包接機能の2つの

機能性素材のマスキング効果がある成分が、乳化によってさらにマスキング効果を高めて高いマスキング効果を発揮する。

魚の臭みのマスキングで特に評価が高く、特徴あるにおいの魚種も少量たんぱく質の脂の匂い成分であるヘキサナールが72・1%減少した。また、植タンのマスキング

試験では、植タンに対し2倍の水を用意し、水に対して同品を1.0%添加してからボイルし、無添加品と比較したところ、草っぽさや魚の脂の匂い成分であるヘキサナールが72・1%減少した。また、植タンのマスキング

試験では、植タンに対し2倍の水を用意し、水に対して同品を1.0%添加してからボイルし、無添加品と比較したところ、草っぽさや魚の脂の匂い成分であるヘキサナールが72・1%減少した。また、植タンのマスキング

試験では、植タンに対し2倍の水を用意し、水

に対して同品を1.0%添加してからボイルし、無添加品と比較したところ、草っぽさや魚の脂の匂い

成分であるヘキサナールが72・1%減少した。また、植タンのマスキング

試験では、植タンに対し2倍の水を用意し、水