

白酸の新規格指定は昨年12月4日に省令改正・告示が行われている。この時に規格基準が改正された炭酸カルシウムは、炭酸カルシウムの名称をこれまでの使用基準の炭酸カルシウムと、ワイン向けに新たに炭酸カルシウムIIの規格基準を設定し、試験・試液等の改正を行っている。

これまでの経緯は、EPA協定が2019年2月1日に発効し、ワイン関税即時撤廃品目となる。味の素は、2020年中期中経営計画において、重点事業に成長投資を集中し、構造改革による非重点事業の割合を縮小させることにも、経営資源の有効活用を進めている。味の素食品は昨年三半場内に新工場を建築し、関西工場と三重工場を統合。遊休資産となった関西工場跡地を譲渡することになった。

アサマ化成は昨年末、青物野菜の光による退色を防ぎ、かつ緑色保持効果と静菌効果を兼ね備えた酸化防止剤「イーロング」を発売し、「イーロングG」を上市した。本品の主な成分は、日持向上効果があるグリシオンおよび酢酸ナトリウム、酸化防止効果があるアスコルビン酸ナトリウム、pH調整効果がある炭酸水素ナトリウム、さらに食品素材として食塩、ホップ抽出物を配合。それぞれの原材料の特性を活かして、青物野菜の緑色保持効果と静菌効果の両方の効果を発揮する最適なpHを維持できる。ホップ抽出物は酸味・雑味をマスキングする効果があるので、においや味への影響も抑えられる。本品は、主に加熱調理後チルドで流通する青物野菜での使用を想定している。使用方法は、緑色野菜をブランチングする場合はポイル液に1.5〜3.0%添加、または緑色野菜を浸漬する場合は浸漬液に1.5〜3.0%添加、緑色野菜に和える場合は製品重量に対して10〜20%添加する。コンヒニヤスパーの青物野菜を用いた惣菜(インゲン、フロッコリー、小松菜、アスパラ、ホウレンソウ、スナックエンドウなど)での採用が期待されている。同社による検証試験では、枯草菌やセレウス菌、大腸菌、サルモネラ菌、産膜酵母など、幅広い菌に対する効果が認められている。また、ブランチングしたインゲンを10%水溶液でpH7.6付近)で保存試験(10°C保存)では、本品の添加区では6日後でも一般生菌や乳酸菌の増殖を抑えるとともに、蛍光灯(500ルクス)を6日間照射した後でも緑色の保持が認められた。性状は淡黄色粉末で、水に対する分散性が高い(1%水溶液でpH7.6付近)。表示例は、ユーザの用途に応じて「酸化防止剤(V・C)、酢酸Na、グリシン」または「酸化防止剤(V・C)、pH調整剤、グリシン」など。

本側が25品目を挙げて賣すための手続きを進め指定および使用基準改正リウムがある。

# 「イーロングG」販売

## 緑色保持&日持向上に効果 アサマ化成

アサマ化成は昨年末、青物野菜の光による退色を防ぎ、かつ緑色保持効果と静菌効果を兼ね備えた酸化防止剤「イーロング」を発売し、「イーロングG」を上市した。

本品の主な成分は、日持向上効果があるグリシオンおよび酢酸ナトリウム、酸化防止効果があるアスコルビン酸ナトリウム、pH調整効果がある炭酸水素ナトリウム、さらに食品素材として食塩、ホップ抽出物を配合。それぞれの原材料の特性を活かして、青物野菜の緑色保持効果と静菌効果の両方の効果を発揮する最適なpHを維持できる。ホップ抽出物は酸味・雑味をマスキングする効果があるので、においや味への影響も抑えられる。本品は、主に加熱調理後チルドで流通する青物野菜での使用を想定している。使用方法は、緑色野菜をブランチングする場合はポイル液に1.5〜3.0%添加、または緑色野菜を浸漬する場合は浸漬液に1.5〜3.0%添加、緑色野菜に和える場合は製品重量に対して10〜20%添加する。コンヒニヤスパーの青物野菜を用いた惣菜(インゲン、フロッコリー、小松菜、アスパラ、ホウレンソウ、スナックエンドウなど)での採用が期待されている。

### 昭光通商

## 魚風味酵母エキス製品上市

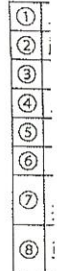
### エキス不使用で白身魚風味とうま味

昭光通商は、カナダ・ラレマンド社の酵母エキス製品に、新たに魚風味をもつ製剤「Savorily F1」を上市し、このほどサンブルワークを開始した。ポイルした白身魚の風味とうま味を有し、魚介系スープのうま味の底上げ、カナカマなどのすり身製品の風味強化のほか、魚介だし風味のシーズニングなどに利用できる。同製品は、リアクションフリーバー技術を応用した酵母エキスに、香料・マルトデキストリンを組み合わせた酵母エキス製剤。表示上は「酵母エキス・香料」となる。魚介原料を使わずに魚の風味を演出できるため、海外では植物性タンパクを使ったヴィーガン向け白身魚風味やカニカマ風食品などに提案されている。製品は粉末状で、対全量0.1〜0.5%程度の添加量で、魚介系スープやつゆ類のほか、洋食のベイス、スナックや煎餅向けシーズニングなど幅広い食品にマイルドな魚風味を付与する。ごく少量添加で白身魚風味を演出できるため、即席麺スープやお吸い物、水練り製品や風味強化にも好適である。

内でも今後、肉肉や魚介エキスを使わない食品開発が進む可能性があり、昭光通商でもヴィーガン・アレルギーフリー対応素材として積極的に紹介を図っていく意向だ。二炭酸ジメチル利用拡大 ランクセス ドイツの特殊化学品メーカーであるランクセス社の飲料用殺菌剤「ベルコリン」が、欧米で人気のアルコール入り炭酸水「ハードセルツァー」の微生物制御で世界的な広がりを見せている。ベルコリンの有効成分である二炭酸ジメチルは、細胞壁に浸透して酵母・真菌・細菌の細胞内に入り込み、必須酵素を不活性化して細胞を殺す。余った二炭酸ジメチルは数時間以内に飲料の水分と反応して加水分解される。佐詰め、瓶詰め

伊那寒天

結晶セルロース・結晶セルロース製剤



## 緑をおいしくする 注目の関連素材・添加物

### 緑色保持と日持向上のダブル効果

#### 酸化防止剤&日持向上剤製剤

#### 「イーロング®G」

アサマ化成

アサマ化成は昨年末、青物野菜の光による退色を防ぎ、かつ緑色保持効果と静菌効果を兼ね備えた酸化防止剤製剤・日持向上剤製剤「イーロングG」を上市した。

新製品「イーロングG」の主な成分は、日持向上効果があるグリシンおよび酢酸ナトリウム、酸化防止効果があるアスコルビン酸ナトリウム、pH調整効果がある炭酸水素ナトリウム、さらに食品素材として食塩、ホップ抽出物を配合。それぞれの原材料の特性を活かして、青物野菜の緑色保持効果と静菌効果の両方の効果を発揮する最適なpHを維持できる。ホップ抽出物は酸味・雑味をマスキングする効果があるので、においや味への影響も抑えられている。

本品は、主に加熱調理後チルドで流通する青物野菜での使用を想定している。使用方法は、緑色野菜をプランチングする場合はボイル液に1.5～3.0%添加、または緑色野菜を浸漬する場合は浸漬液に1.5～3.0%添加、緑色野菜に和える場合は製品重量に対して1.0～2.0%添加する。コンビニやスーパーの青物野菜を用いた惣菜（インゲン、ブロッコリー、小松菜、アスパラ、ホウレンソウ、スナップエンドウなど）での採用が期待されている。

同社による検証試験では、枯草菌やセレウス菌、大腸菌、サルモネラ菌、産膜酵母など、幅広い菌に対する効果が認められている。また、プランチングしたインゲンを用いた保存

試験（10℃保存）では、本品の添加区では6日後でも一般生菌や乳酸菌の増殖を抑えるとともに、蛍光灯（500ルクス）を6日間照射した後も緑色の保持が認められた。

性状は淡黄色粉末で、水に対する分散性が高い（1%水溶液でpH7.6付近）。表示例は、ユーザーの用途に応じて「酸化防止剤（V.C）、酢酸Na、グリシン」または「酸化防止剤（V.C）、pH調整剤、グリシン」など。

そのほか同社では、色調保持関連の製剤として、アボカドペーストやバナナピューレなどの褐変防止に効果を示す「レスブラウン®P50」も取り扱っている。

本品は、アスコルビン酸ナトリウムと果実などの褐変に関与する酵素（ポリフェノールオキシダーゼ）を特異的に阻害する粉末水あめを組み合わせた製剤で、カットフルーツをはじめ、これまで困難だったアボカドペースト、バナナピューレの褐変防止が可能となった。表示例は「酸化防止剤（VC）、粉末水あめ」となる。

また、酸化防止剤の添加物表示が不要である、粉末水あめ「レスブラウンN」、液体タイプの「レスブラウン100」（いずれも）の使用実績も伸びている。

### 野菜の色調維持+αの製剤

#### フレッシュロンT-5

#### クッキングメートAS

オリエンタル酵母工業

オリエンタル酵母工業は、野菜本来の色を維持しつつ日持向上効果や食感改良効果などを有する製品を多数ラインアップしている。最近では、弁当や惣菜市場が活発で、彩り豊かな新商品が開発されている。また、冷凍食