

食品化学新聞

発行所 食品化学新聞社
〒101-0051 東京都千代田区神田神保町3-2-8
昭文館ビル
電話：03-3238-7818(代)
FAX：03-3238-7898
(購読料6カ月前納) 税抜価格 16,800円
http://www.foodchemicalnews.co.jp/

海の恵み アルギン酸
キミカ
www.kimica.jp/

ビタミンC価格急激上昇

原料価格などコスト増

日本も価格改定の可能性

ビタミンCの国内市況が、大幅な価格暴落に動いていきそうだが、メーカーが点検する中国では、中国産トモロコシや人件費の上昇に加え、新型コロナウイルスの影響により医薬品グレードへの引合いが急増。メーカー各社では食品グレードの生産量を絞る動きが加速し、医薬品グレードへの生産にシフトするところが増えてきた。需給バランスを大きく崩したビタミンC市場は、昨春の最安値から一転、今春には大幅な値上げに転じた。また、秋口には需給逼迫が加速。10月に入ると週を重なるごとに相場は急騰し、今春比でさらに60%の値上げに向かった。サプライヤー各社では、短期間で急騰した製品価格に対してユーザーへのアナウンスが追いついておらず、早急な値上げアナウンスを進めていると見られる。

これまで、乱高下を繰り返してきたビタミンC相場は、メーカー各社による過当競争によって、昨春に直近10年における底値を記録した。今春には新型コロナウイルスによる旺盛な引合いを受けて相場が上昇し、昨春と比べて70%近い上昇となった。最安値からは脱したものの、新興メーカーの相次ぐ参入により価格競争が進み、採算性の改善には至らず低安定定となった。そのようななかで、食品分野は需給バランスがさらに悪化。10月には週を重なるごとに現地相場が急上昇するようになり、現在は今春と比べて60%程度の上昇に転じた。今後も強含みに推移していく可能性が高く、先行き相場を注視する必要がある。

に遅れがみられる。サプライヤー各社では、今月にもユーザー各社へ向け値上げアナウンスを行っていくと見られる。早期の決着を図っていく方針だ。

新型コロナウイルスによる本市場への影響は大きく、中国では治療のためビタミンCを投与するなど、医薬品グレードへの引合いが高まった。また今春には、サプリメント用途で欧米からの買い強まりやタイ特許出現。現在はASEAN地域でもビタミンCの需要が活発化してきている。

世界はビタミンCの需要量は約18万tで推移しており、そのうち中国が9割のシェア率を占める。ウーエイシェン(石薬集団維生薬業)やDSM、東北製薬、山東魯維製薬、山東天力製薬、鄭州拓洋製薬などが中心となるが、近年は寧夏啓元製薬や華輝園製薬などの新興メーカーが台頭。中国メーカーの競争が激化し、大幅な価格変動の一因となっている。

インド10%減90万tに

キャリーオーバー50万t割り込む

グァーガム

グァーガムの20/21年産ニュークロープは、主産地のインドで現地原料相場の安値を背景に前年から10%程度の減産となる90万t程度になる見通しだ。パキスタン産と合わせても100万t強と推定されており低水準の収量となった。一方、今年のインドからの輸出量は125万tを予測していたが、新型コロナウイルスの影響により主産地であるシエールガスや食品分野が縮小。当初に予測

していたキャリーオーバーは若干の積み増しができそうだが、ニュークロープが減産したことから、来期の在庫は大幅に減少するものと考えられ、21/22年産の作付次第によっては玉不足に陥る可能性もある。

そのような中で、20/21年産は天候不順もないうえに例年通りのモンスーンによる作付開始やアフリカで大量発生したバクタの襲来が回避されたにもかかわらず、前年実績を割り込む最低水準の特徴は、ピザ・パイなど

ととなり、輸出は前年より25万tマイナスイメージの100万tの合計120万t。75万tのキャリーオーバーに加えて20/21年産のニュークロープが90万tになるため、供給可能数量は165万tと推定されている。来期のキャリーオーバーは45万t程度まで減少するものと考えられ、21/22年産の作付次第によっては玉不足

が顕在化し、再度、高値に転じる可能性もある。グァーガム市場は、新型コロナウイルスの影響でロックダウンによる製造や検査・船積み遅れに加え、労働者不足などを含めてデリバリーに対するリードタイムの延長がみられる。現時点では、供給に問題はないと見られるが、世界は需給動向によっては大きく変動していることが考えられる。

検証試験では、伸展直後の生地面積を基準としたとき、1分後には対照区が87.6%まで収縮したのに対し、本品添加区は97.8%であり、生地の収縮抑制効果が確認できた。同一重量の生地でも、より大きな面積を確保できるため、生産性の増大が望める。

また、添加区では水分蒸発を抑え(保水性が向上)、作業中の生地の乾燥を抑制する効果も確認できた。乾燥による生地の皮張りや外観や食感に影響を及ぼすが、本品の添加により保水性が向上する効果が確認された。

奥野製薬工業

「プロフエクトYN」上市

ピザ・パイ生地の伸展性向上

奥野製薬工業は、小麦たん白加水分解物を配合した小麦粉生地改良剤「プロフエクトYN」を上市した。本品の最大の特徴は、ピザ・パイなどシート状の小麦生地を柔らかく切れにくくし、生地伸展性の向上を抑え、歩留率の向上に貢献する点だ。また、生地中のグルテンネットワークを微細にする作用もあり、保形性向上の効果も示す。なお、表示は「デキストリン」、小麦たん白加水分解物となる。

また、添加区では水分蒸発を抑え(保水性が向上)、作業中の生地の乾燥を抑制する効果も確認できた。乾燥による生地の皮張りや外観や食感に影響を及ぼすが、本品の添加により保水性が向上する効果が確認された。

また、添加区では水分蒸発を抑え(保水性が向上)、作業中の生地の乾燥を抑制する効果も確認できた。乾燥による生地の皮張りや外観や食感に影響を及ぼすが、本品の添加により保水性が向上する効果が確認された。

インド産グァー豆需給

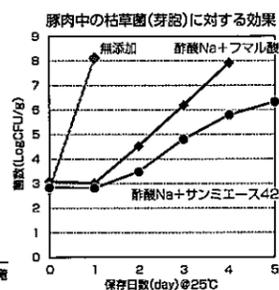
	2018/19年産	2019/20年産	2020/21年産予測
期初在庫	135万t	95万t	75万t
生産量	110万t	100万t	90万t
国内消費	20万t	20万t	20万t
輸出	130万t	100万t	100万t
期末在庫	95万t	75万t	45万t

サンミエース

酸性剤として酢酸ナトリウムとの併用が効果的です

一般的な酸性剤に比べてpHを下げるより高い殺菌効果を発揮します

成分	6.13
酢酸Na+フマル酸	5.90
酢酸Na+サンミエース42=8.2(0.5%)	6.07
酢酸Na+サンミエース42=7.3(0.5%)	6.03



大東化学株式会社

〒110-0001 東京都港区芝浦3-2-20 3階 大東ビルディング4階
TEL 03-5157-0875 FAX 03-5157-0876
http://www.dcg.co.jp

飲料業界に逆風続く

機能に関わる模の事業に
システム「高」を開発、独自
・低臭化
・加工性
ガ菓粉末上市、
・スライヤ各社で
は、近年の乱高下する製
品相場を受けて、リスク
を避けるために基準在庫
の必要がある。



2344
リース 843
談話室 284
>

食品化学新聞

発行所 食品化学新聞社
 〒101-0051 東京都千代田区神田神保町3-2-8
 昭文館ビル
 電話：03-3238-7818(代)
 F A X：03-3238-7898
 (購読料6カ月前納) 税抜価格 16,800円
<http://www.foodchemicalnews.co.jp/>

海の恵み アルギン酸

キミカ

KIMICA www.kimica.jp/

中国クエン酸価格高騰

原料価格上昇が影響

日本の価格改定にも現実味

中国メーカーのクエン酸価格が2021年明けから急騰している。原料となるトウモロコシの価格が昨年後半から上昇を続けていることに加え、海上輸送費などのコストが大きく増加していることが背景に、中国メーカーは採算を正に確保する動きを見せている。クエン酸についてはこれまでコストの増加などから価格が上昇していたが、日本のサプライヤーの企業努力で吸収していた。しかし、今回の高騰は30円以上となることから各社の企業努力では吸収しきれないとみられ、今後日本でも価格改定が進む可能性が高まっている。

中国のクエン酸は、昨年11月ごろから値上げを打ち出す動きがみられていたが、年明けにその動きが本格化。30〜50円/kgの値上げがアナウンスされており、日本のサプライヤーは価格改定に動きざるを得ない状況に陥っている。今回の中国メーカーのクエン酸価格改定の要因の一つとなっているのは、原料トウモロコシの中国価格が高騰していることである。中国大連のトウモロコシ相場は、19年末と比べ、21年明けの価格が約50%の上昇となっている。さらに、トウモロコシを飼料とする畜産動物への投機が盛んになってきていることから、こうした上昇傾向は底堅く、今後も続くことが予想される。

また、他の品目でも見られるように、新型コロナウイルスの影響から船便の需給がタイトとなっている。そのためコンテナの確保に各社奔走しており、輸送コストも吸収しにくくなっている。さらに、為替の中国元対ドルレートも上昇しており、こうした負担に中国メーカーが耐えられなくなったとみられる。

クエン酸の世界市場は、この数年間で食品用途、工業用途ともに伸長を続けている。クエン酸の最大のマーケットである欧州や北米では、工業製品でより環境負荷の小さい原料を使用する「グリーン調達」やクエン酸を使った無リンタイプの洗浄剤の製品増加などを背景に伸長してきた。メーカー各社はこうした需要に対応すべく、以前から取り組みを行ってきた。欧州最大のクエン酸メーカーであるエングアンツラーは、2017年にはオーストリア工場の拡充を打ち出すなど、各社が取り組みを強化してきた。

一方、世界市場の60%以上を占める中国メーカーの設備導入が進められてきた。中国では、これまで環境保護法への対応など、大気汚染の深刻化から

一部メーカーの稼働率低下などの問題も出ており、中国メーカーは設備導入などの取り組みに注力してきた。そのため、これまでも製造コストは大きく上昇し、中国のクエン酸価格にも影響が出ている。今回は、そうしたなかでのさらなる値上げと見込まれている。

従来のグルコースオキシダーゼやビタミンCなどの酸化剤は作用発現が早く局所的に反応してしまつたことから、食味が凝集し、くちやつきのある食感となってしまう課題があった。同品は作用が穏やかに発現することによって、臭酸酸カリウムと同様の効果が得られ、ゲルテンの過酸化や損傷により荒く不均一なクラム構造となってしまうことを防ぐ。また安定性が非常に高く、冷凍生地においても優れた効果を発揮するほか、グルコースオキシダーゼの賞味期限が平均9〜12カ月程度である一方、同品は約2年と長くなっている。ほかに、クリンラベル需要を実施。昨年12月22日の食品安全委員会承認されている。

新規グルコースオキシダーゼ製剤 近く上市

DSM

パンに舌触り良くしっとり感



DSMは近く、製パン向けグルコースオキシダーゼ製剤「Bakezy me (ベイクザイム) G」の持つ効果に加え、反応選効性と高い安定性を有することを特長としており、均一で微細なクラムに焼きあげ、しっとりとした舌触りのよい食感のパンを実現する。昨年12月に安全

性審査を終了しており、同社では官報告示がされた次第市場展開を進める意向だ。

グルコースオキシダーゼは、グルコースを酸化してグルコン酸を生成する酸化還元酵素である。生成した過酸化水素が酸化剤として作用し、食感改良やポリウムアップなどに効果を発揮する。また、パン生地表面のべたつきを軽減する機械耐性も持つことから、製パン用酵素として広く使用されている。ベイクザイムGO Pureは、天然

チヨコレートや糖衣菓子、錠剤の膜剤などに使用されるシエラック(セラック)の原料であるシードラックの収穫が今シーズンも厳しい状況に陥っている。前回の収穫期では、熱波による気温上昇により原料価格は一気に1.8倍以上に跳ね上がった。その結果、昨年には国内シエラックメーカー各社で、実施する企業も多かったが、今シーズンの買い付けも引き続き厳しい原料状況が続いた。

今回の20/21年産クランプでは、主産地であるタイのシードラックメーカー各社とも数十%程度と極わずかな数量しか供給できない状況下にある。タイの原料が逼迫している背景には、19年秋の収穫が激減し20年春の作付面積が少なくなつた上に雨季に雨が降らな

高甘味度甘味料安全性で誤った認識

今年度の大学 弊し、協会の和訳を付け、「しか入学共通テスト しながら、カロリーとは別に、ある研究は人工的に作られた低カロリー

の安全性に問題ないとして使用が、リテラシーはありますか。」を疑認められているものとし、「この表し、英語問題文第6問Bについて科学的に詳細に分析し、皮肉な

同品は、19年9月26日に厚生労働省より食品安全委員会に安全性評価の依頼がなされた。遺伝子組換え等専門調査会は2回の審査を経て、ヒトの健康を損なう恐れはないとする報告書を取りまとめた。一方、インド産の20年秋作物クランプも通常の4〜5割程度の収穫に止まり、各産地とも昨年以上の価格で取引される状況だ。

シエラックは、タイやインド、中国などにおいて、マメ科、クワ科の植物に寄生するラックカイガラムシが分泌する樹脂状物質を年に一度(インドは2回)収穫したシードラックと呼ばれるものが主原料となる。国内市場は、海外からの輸入品のみで依存しているため、海外原料市場の変動が日本市場にも直接的に影響を及ぼす。

昨今は、世界的な異常気象の影響で不作に見舞われる頻度が多くなり、このような状況が続けば農民の作付け意欲がなくなることをメーカーでは懸念。安定供給を確保するためには高値での買い付けを続けなくてはならず、しばらくは製品価格も高値が続く見込みだ。

化剤・食感改良剤

MORITA ステビア甘味料は次世代へ向け「A」から「M」へ引き継がれる