

食品イズミ ボントエキスパウダーNAなど 独特の旨味付与に効果

イズミ食品では、鰹煮れる、ヒスチジン、グリ
汁を濃縮したエキスを粉 シン、アラニンなどの、
末化した「ボントエキス 酵母エキスなどでは付与
パウダーNA(以下N しづらいアミノ酸が含有
A)」と、これに酵母エ しており、独特の旨味の
キスを配合した「ボント 付与に効果的な商品とな
エキスパウダーNAY っている。
E(以下YE)」を商品 また、NAにグルー
化した。 内のイズミ貿易が取り扱
NAは、鰹煮汁に含ま うエンジェルイースト

社の酵母エキスを添加し 途が想定されるため、同
たYEは、NAで不足し 社では両製品とあわせ
ているアミノ酸・核酸成 て、既存の「鰹節エキス
分などを酵母エキスで補 パウダーN-20(以下N
い、全体的な旨味を底上 20)」とN-20に酵母
げし、またNA独特の香 エキスを加えたタイプも
りをマスキングした使い 商品化を検討し、粉末品
やすいタイプとなってい の拡充をしていく予定で
る。 ある。
「どちらもちくに着目し 今後、アプリケーショ
た味付けに適しており、 ンによる処方提案を積極
独特だが特異的な旨味に 的に展開し、従来展開し
特化したNAと、トータ てきた、液体調味料以外
ルバランスに優れた使いや の粉末調味料への本格的
すいYEの2タイプを商 な参入の第一歩を計画し
品化する。幅広い使用 ている。

マルトモ ボニアセブ 自然で濃厚な風味のだし

マルトモは、ロングセ ーの商品のだし「ボニア
ラー商品のだし「ボニア の手間を省きたい」と
セブ」の販売に注力して いう食品メーカーや外食
いる。同品は、厨房でだ 店の要望に心えて開発さ
し取りを行ったような自 れた。濃厚な風味を持た
然で濃厚な風味が特徴。 せ、それを損なわないよ
2回仕込み製法と直接殺 うにする面倒な工程を全
菌法という二つの製法を て代わりに、食品に
採用している。料理に新 そのまま使用すればよい
鮮で本格的なだし感を手 商品になっている。この
軽に付与する。 簡便さに対するユーザー

の評価が高まっている。 の風味については、匂い
風味については、匂い センサーによりストレー
トだしに近い自然なだし 感を持つことを確認。ラ
インアップは、かつお、 宗田、さば、煮干し、昆
布の5種類となる。 同品が採用する「2回
仕込み製法」は、まず25 %濃度となるようにだし
抽出し、ろ過した後、だ し汁で再度20%濃度とな
るようだし抽出し、ろ過 する行程となっている。
2回のだし取りで、膜濃 縮などを行うことなく、
45%濃度、Brix10の 濃厚だしを生産できる。
牛乳などの殺菌にも利 用される「直接殺菌法」
は、加熱条件が厳しく劣 化臭が発生しやすい間接
殺菌法と異なり、加熱臭 が出ない点の特徴。蒸気
による143℃で2秒の 加熱処理で殺菌できた
ため、だしの風味を損なう ことがない。また、2回
仕込み製法で濃厚なだし を製造しているため、蒸
気殺菌による濃度低下を 経てもBrix10を維持
する。



スプレードライヤー新設

井村屋フーズ

新製品開発にも応用

井村屋フーズは今年9月、七根工場にスプレードライヤー6号機を新
設した。七根工場は井村屋製菓の調味料事業の拠点として1978年に
稼働、粉体・顆粒を中心に調味料製造に必要な設備を充実させてきた。
2012年には当時最新鋭のスプレードライヤー5号機を建設してい
る。今回老朽化した3号機に代わり6号機を稼働させ、生産能力を増
強。機能性素材、飲料市場など、拡大する粉体需要に応え、新規市場開
拓、自社素材の新製品開発も進めていく。スプレードライヤー6号機を
中心に同工場の製造技術を紹介する。

スプレードライヤー6 いる。3号機と比して送 自動化により勤務2
号機は、建築面積717 風量が17倍、生産能力は 3人で動かす。原料処
・61㎡、延床面積901 2倍に増強され、粉体加 理、充填包装など手間の
・5㎡。高さ約21mま 工の総生産能力は年間2 かかる作業が多くなった

クジラの王様パウダー

共同船舶

特有のうま味&機能成分で提案

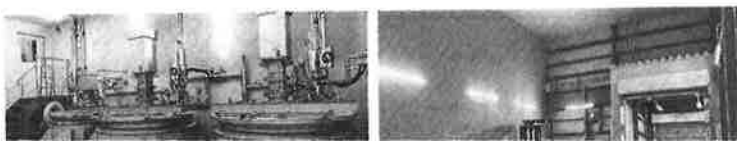
共同船舶は、鯨肉のう 美味成分と特有の機能性
成分の双方を規格する新 製品「クジラの王様パウ
ダー」を今夏に上市し た。高鮮度の国産原料を
高品質なエキスに加工す ることで独特の深い旨味
を引き出し、高タンパク かつ特有の抗疲労成分バ
レニン、必須アミノ酸な どが豊富だ。おいしさと
健康、海のSDGsにも 貢献できる食品素材と
して提案を進めていく。
同社は日本領海内の資 源量の安定したヒゲ鯨類
を対象に母船式の商業捕 鯨を手がけ、新鮮鯨肉か
ら加工品、抽出物まで幅

広く製販する。 鯨肉の赤身部位
粉末化したもの
成分・バレニン
栄養機能に加工
おいしさも活用
キス品だ。タン
%以上、バレニ
上、さらに必須
30%以上を規格
肉エキスはグル
なごうま味成分
独特の深いう
し、牛肉エキマ
た昭和40~50年
て即席麺のスー
広く用いられて
品は、国内商
た高鮮度の原
加工技術や分析
能性研究によ
な味の創出と
食品も視野に
開発を可能と
同社では他



制御室

充填室



環境面で