0号）　（昭和39年10月20日第三種郵便物認可）　THE FOOD CHEMICAL NEWS　２０２３年(令和５年)９月７日

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）税込価格　18,480円
https://www.foodchemicalnews.co.jp/

ラルの総合メーカー
成魚骨粉 (Ca37%以上 500メッシュ)
a21%以上、Mg12%以上 500メッシュ)
焼成帆立貝殻粉末 (Ca38%以上 300/500メッシュ)
成帆立貝殻粉末 (Ca65%以上 300メッシュ)
・コーポレーション
板野郡松茂町中喜来福有308-15　TEL 088-699-5121
港区浜松町1丁目12-14　TEL 03-3433-8068

海の
KIMICA

2
委員会が設立20周年祝
ポでは培養肉など課題を

2
年１-６月　輸入量は落

3
が「ミルクリエイト」提
より使いやすく乳タンパ

7
ー、アレルギー低減卵で
菓適性を評価

製品　7
ユニテックフーズがクレアチン配合サプリ発売

講演会　8
第18回ファンクショナルフード学会研修会開催、男性更年期等で多彩な講演

研究　8
はくばく、大麦由来食物繊維で血糖値上昇抑制作用解明

〈連載〉
食品技術士リレーシリーズ 929　2
今注目の羅漢果 56　3
グローバルサイエンスニュース from IFT 66　6

七根工場　新スプレードライヤ

り、同社のスプレードライヤー4号機、5号機、6号機の総生産キャパシティは、年間2700tと約3割増強。スプレードライ製品へのニーズの高まりに対応できる生産体制を整えた。エネルギー効率が上がったため、CO₂排出量など環境負荷が低減。新設備の稼働を受け、植物性素材や健康機能性素材といった自社素材の開発にも重点的に取り組んでいく。

七根工場新スプレードライヤー６号棟

今回、新たに導入された6号機は、5号機に隣接し通路で往来できる。設備の延床面積は約900㎡、建設面積は約720㎡で、乾燥塔の高さは21mに及ぶ。建屋内部には原料保管庫や製品一次保管庫、充填室、制御室、仕込み室、乾燥塔が設けられ、スクラバー（排気処理装置）が外部に設置されている。作業体制は3交替制で、1勤務あたり2～3人の従業員が作業を行う。

スプレードライの噴霧方式は、ディスク式からノズル式に変更された。噴霧角度の調節幅が広くなったことで、乾燥塔壁面への付着が低減され、生産効率が上がった。運転記録の収集やデータ化も更新し、生産管理のデジタル化が進んでいる。

環境面では、直火式熱風炉の採用によりエネルギー効率がアップした。間接加熱ヒーター式との比較で約30%のガス使用量が削減されている。ウェット式とシャワー式を連結したダブルスクラバーを採用しているために飛散物と臭気が軽減され、工場周辺の環境にも負荷を与えない。

同社は6号機の稼働を契機に、品質安定性の高さや前処理、造粒、ブレンド、包装とスプレードライを一貫して行える利便性などをアピールしていく。特に、健康機能性市場と飲料市場に照準を当て、販売を進

ーやオーツミルクパウダーといった植物性素材および健康食品素材の製品開発にも力を注いでいく。

七根工場では、1978年から粉体・顆粒調味料の生産を行っており、

5号機を導入し、3、4号機と併せて3機で生産を行ってきた。6号機の導入により3号機は生産終了となり、1、2号機と同様に撤去される計画となっている。なお、七根工場は2014年にF

している。同社は、七根工場で粉体・顆粒を主体とした調味料などを生産していることに加え、中原工場（愛知県豊橋市）でアイスやレトルト食品、スパウチ飲料などの生産を行っている。

ソラマメタンパク　濃縮物に脱臭タイプ

乳化安定や食感付与にも効果

イングレディオン・ジャパン

イングレディオン・ジャパンは、新たに脱臭タイプのソラマメ由来植物タンパク濃縮物「VITESSENCE Prista 360」を市場投入した。新製品は原料特有の臭いを軽減していることが特徴で、加えて色味も改善したことから最終商品に影響を与えない。タンパク強化のほか、乳化安定や食感改良機能を有しているため、幅広い食品への応用が期待できる。

同社の植物タンパク濃縮物製品はこれまで、エンドウマメやソラマメ、レンズマメを原料とした「VITESSENCE Pulse」シリーズを展開してきた。物理的な製法でタンパク質含有量を50～60%まで濃縮したもので、加工工程がシンプルなため原料由来の微量栄養素の損失が少なく、食物繊維やビタミン類など多くの栄養素を含む。

同社では、新たに脱臭工程を行ったソラマメ由来品をラインアップ。豆臭が少なく白色を呈するため、製品の外観や味への影響を大幅に低減した。スナックやベーカリーなどにおけるタンパク強化のほか、卵代替としての乳化安定や食感付与にも応用できる。また、デンプンと組み合わせることでゲル化することから、ユニークな製品開発を可能とするとして差別化に貢献していく。

扶桑化学工業

タイ産クエン酸上市

ＢＣＰなど提案進める

扶桑化学工業は、タイ産のクエン酸の本格販売を開始した。クエン酸は、原料となるトウモロコシの玉繰りが悪化したことに加え、物流費の上昇および中国メーカーの生産制限などが影響し、2022年までの2～3年間にわたり価格が高騰していた。現在、日本市場においては中国産のクエン酸が大きなシェアを占めるが、BCP対応の観点などから他国産を求めるユーザーが増えてきている。

「クエン酸フソウFT（無水）」は、同社の自社ブランドとなる6メッシュパスの粉末品。タイでの製造は扶桑化学工業の品質保証のもと、提携企業であるタイシトリックアシッド社で行う。

タイシトリックアシッド社は1993年に設立されたクエン酸メーカーで、外国資本を持たないタイ有数の企業である。同社では、今回の提携を契機としてクエン酸のさらなるラインアップ拡充に取り組むことにより、さまざまな顧客ニーズに応えていく。

イズミ食品

埼玉工場　稼働率向上

新たに抽出ラインを導入

イズミ食品埼玉工場が順調に稼働率を上げている。製造設備を一部増強し、食品安全システム認証の取得も進めており、製造能力と品質管理レベルをともに向上させた。また、これまでにないタイプの製品の製造もスタートし、製造品目が拡充された。

イズミ食品埼玉工場は、ボニト食品の工場と合わせて生産体制を二拠点とする目的で、昨年4月に全面稼働を開始した。生産設備は、原料貯蔵タンク、調合タンク、チューブ式殺菌機、サージタンク、自動充填ラインなど、ボニト食品と同等品を導入している。

これまでは、ボニト食品から送られてきた原料を使用しエキスを製造していたが、新たに抽出ラインを導入したことによって、埼玉工場でも抽出からのエキス製造が可能になった。将来的には濃縮機を導入する計画もあり、風味を凝縮したエキスも製造できるようになる。

一方、品質管理の面では、昨年9月にHACCP認証を取得。さらに現在、FSSC22000認証取得に向けて取り組んでおり、より安全性の高い製品を製造する体制作りを進めている。製品ラインアップの拡充については、新たなエキス製品として、すでに煮干しエキスの販売を開始している。このほか、全く新しい取り組みとして、病院や旅館などの食品製造施設の人手不足に対応した「チルド出汁」を開発し、現在サンプルワークを行っている。

食壇

コロナ明けて今一度周知・徹底を

理意識引き締めを

連日猛暑が続くなか、気が付けば8月が終わった。外に出れば刺すような日差しが降り注ぎ、9月を迎えたとは到底思えない。そんな強烈なインパクトを与えた今年の夏は、コロナを取り巻く情勢も落ち着き、花火大会や夏祭りなど「4年ぶりの」イベントが全国各所で開催された。楽しいニュースと一緒に再び目立ち始めたのは集団食中毒の話題だ。人の動きが再び活発になり、外食店もコロナ前の通常営業に戻りつつあるなか、食中毒予防には今一度気を付けたい。

男性は26日に死亡した。保健所の調査により原因菌はサルモネラ属菌であることが判明している。また、石川県津幡町の飲食店が実施した流しそうめんでは、食事をした利用客90名超が下痢や腹痛などの症状を訴えた。流しそうめんでは湧き水が使用されており、県の調査では、この水のなかにカンピロバクターが検出され、食中毒の原因菌であることが断定された。同店のウェブサイトによると、店は夏場のみの営業で、通常は年に一度、営業開始前に水質検査を実施することになっているところ [illegible]

食品の衛生管理は日々の積み重ねが重要である。「今日はいいだろう」「今月は省略しよう」があってはならない。ましてやコロナを経て、なかには年単位でイレギュラーな営業体制となった店舗もあるだろう。月日が流れれば従業員の構成が変わる可能性もある。日々絶え間なく営業しているときは当たり前のように実施していた細かな確認作業や点検事項が、ひとたび期間が空いた瞬間に疎かになってしまうことは容易に想像できる。

また、コロナウイルスの感染を

人すべてが足を止めて消毒していたが、今ではほとんどの人が素通りである。少し過剰ともとれる一人ひとりの見えないものへの警戒は、結果として全体的な食中毒発生数を低減させていたとも捉えることができる。

コロナ以前の生活を取り戻し始めている今、食品工場や調理現場などでは今一度、食中毒菌を「付けない、増やさない、やっつける」の周知・徹底が必要であると考える。具体的には積極的な勉強会への参加による従業員への共有のほか、施設内の衛生管理体制を

ール顆粒DC
世界初!!
Cは、食品用の顆粒です。
見直し開発した、
リスリトールです。
優れた打錠性能
特長ある発泡性
もっと知りたい!
製造できることで、今までになかった用途の商品が実現できます。
OD SCIENCE
【東京】TEL:03-[illegible]
【大阪】TEL:06-[illegible]
http://www.bfsci.co.jp

ス・結晶セルロース製剤
®

国内生産　SINCE 1970

用途に最も適した寒天を…。

「食の
「食品開発の
加工食品・調
食品添加物
すり身・農水
工場内衛生
一般分析・微
SUNDIA　サン
本　社　東京都中央区
TEL 03-5833-
札幌支店　札幌市西区西
TEL 011-663-
福岡支店　福岡市中央区
TEL 092-761-