

を支える
エフ・エフ・アイ

neigenffi.co.jp

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
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/

海の恵



2	講演会	7
3	製品	8
6	研究	8
6	連載	2
7	科学	3
	“おいしさ”を解剖する	4
	スパイスサイエンス談話室	7

工場増設で事業拡大に意欲

アイリス・ファインプロダクツ

特別事業の売り上げ目標を来年までに6倍とし、3年を目処に10倍に設定する。さらなる事業拡大を図っていく計画だ。

同社の鮮度保持剤事業は、脱酸素剤「サンナット」アルコーン系脱酸素剤における生産能力10倍に拡大、同社は鮮度保持剤のハイブリット品「サンソカッピ」を取り扱っている。近年は特にサンソットの引き合いが増えているが、従来工場が爆発容量では1日あたり200kgに制限されていた。工場増設により、1日あたり200kgに増えたことにより、今後

特別事業の売り上げ目標を来年までに6倍とし、3年を目処に10倍に設定する。さらなる事業拡大を図っていく計画だ。

同社の鮮度保持剤事業は、脱酸素剤「サンナット」アルコーン系脱酸素剤における生産能力10倍に拡大、同社は鮮度保持剤のハイブリット品「サンソカッピ」を取り扱っている。近年は特にサンソットの引き合いが増えているが、従来工場が爆発容量では1日あたり200kgに制限されていた。工場増設により、1日あたり200kgに増えたことにより、今後

鮮度保持剤 生産能力10倍へ

工場増設で事業拡大に意欲

アイリス・ファインプロダクツ

特別事業の売り上げ目標を来年までに6倍とし、3年を目処に10倍に設定する。さらなる事業拡大を図っていく計画だ。

同社の鮮度保持剤事業は、脱酸素剤「サンナット」アルコーン系脱酸素剤における生産能力10倍に拡大、同社は鮮度保持剤のハイブリット品「サンソカッピ」を取り扱っている。近年は特にサンソットの引き合いが増えているが、従来工場が爆発容量では1日あたり200kgに制限されていた。工場増設により、1日あたり200kgに増えたことにより、今後

工程省略で環境負荷も低減

酵母エキスに着目した

培養肉などの細胞培養技術を用いるインテグリティカルチャーは、高加工度の原料使用を最小限に抑えたバルク原料ベースの基礎培地「I-MEM」の開発に成功した。精製度の高いアミノ酸を食品グレードの酵母エキスに置き換えることで、従来の基礎培地に比べて少ない原料品目数で細胞培養を実現。削減した分の原料コストを製造・付随した精製工程も省けることから環境負荷の低減が期待できる。同技術については現在、特許を出願している。近年中の発売に向けて取り組みを強めている。

I-MEMは、同社が共同研究を行い、開発した低環境負荷・低コストの培地。これまで基礎培地には高加工度の酵母エキスが多用されていたが、同社は酵母エキスに着目し、精製工程も省けることから環境負荷の低減が期待できる。同技術については現在、特許を出願している。近年中の発売に向けて取り組みを強めている。

加工食品を運び続けるための備え

人手不足が深刻化するなか

4,307件中943件、次いで生鮮食品460件、任用用資材452件、紙309件、酒、飲料302件と続く。目に見えぬところで、物流業界は人手不足が深刻化するなか、働き方改革の推進により、労働者の減少が懸念されている。また、高齢化に伴って、労働力の不足が懸念されている。また、高齢化に伴って、労働力の不足が懸念されている。

2024年問題

配送については食品添加物、食品原料企業に求められることになり、同じ生産現場に収める商品も、配送会社との共同契約や流通センターの共用などが連携し、物流を共同化する可能性は見出せる。統合については原料ならではの課題も多い。ネットワークづくりには各地方の食品添加物販売業者の働きがキーとなるであろう。

パウダーで芳

佐藤食品

ピューレ使用「白桃」

佐藤食品は、高湿度環境下での乾燥技術を用いた、白桃のピューレを使用したパウダーを開発した。このパウダーは、高湿度環境下でも品質を維持し、加工食品のコスト削減に貢献する。また、白桃の風味をそのまま活かせるため、消費者からの評価も高い。

食品 出汁のOEM生産にも注力

チルド出汁の販売開始

イズミ食品はこのほど、冷蔵タイプの出汁（チルド出汁）の販売を開始し、種類として、昆布、煮干、椎茸のライオンアップとなる。

新発売されたチルド出汁は、昨年4月に全量稼働を開始した埼玉工場での製造。2番出汁を取り、広く流通している顆粒出汁にはない本格的な風味が特徴となっている。サンブルーでも本格的な出汁の風味を手軽に付与できるメリットがユーザーに評価されており、すでに数社に採用され供給を開始している。

チルド出汁の販売開始

イズミ食品

イズミ食品はこのほど、冷蔵タイプの出汁（チルド出汁）の販売を開始し、種類として、昆布、煮干、椎茸のライオンアップとなる。

新発売されたチルド出汁は、昨年4月に全量稼働を開始した埼玉工場での製造。2番出汁を取り、広く流通している顆粒出汁にはない本格的な風味が特徴となっている。サンブルーでも本格的な出汁の風味を手軽に付与できるメリットがユーザーに評価されており、すでに数社に採用され供給を開始している。

増粘安定剤・ゲル化剤・食感

増粘安定剤・ゲル化剤・食感増進剤の最新技術と製品紹介。当社のゲル化剤は、食品の食感を向上させるだけでなく、加工食品のコスト削減にも貢献する。また、アレルギーフリーの製品も提供している。