

三栄源エフ・エフ・アイ

果汁の原料不足・高騰の課題解決に香料を活用

【大阪】三栄源エフ・エフ・アイでは、果汁の需給ひっ迫や品質低下、価格高騰に対し、香料を用いて果汁を代替する方法を提案している。

飲料や酒類、菓子やデザートなど幅広い食品に使用される果汁は、農産物であることから年ごとの果実の生産量の増減によって供

給量や価格が変動する。

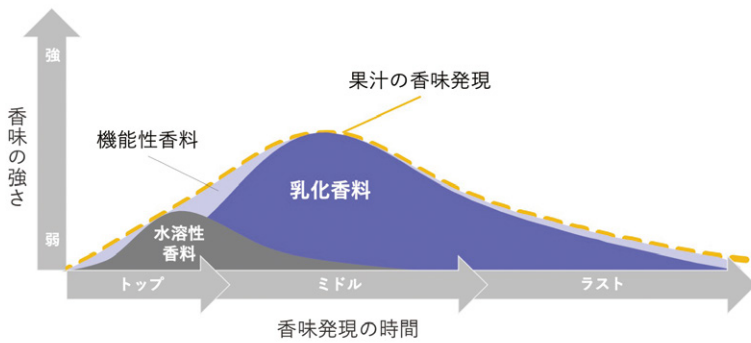
グレイプフルーツを例にとると、従来、日本では米国からの輸入が大半を占めていたが、米国の生産量は気象災害や病害、転作によりこの20年で約1/4まで減少。他の生産国からの輸入にシフトしているものの、近年は輸入総量がピーク時から半減し、価格が高騰する状況が続いている。

果汁の入手困難や高騰がある

一方、配合量の低減や安価品の使用は、商品設計に影響を及ぼす。そこで同社では、香料を活用することにより、商品の品質維持・向上に寄与する提案を進めている。

果汁の香味再現(図・点線部分)は、穏やかなトップノートとミドルに盛り

図 果汁の香味発現イメージ



とミドルに盛り

上がる香味、ラストまで途切れない厚み特徴となる。一般的な水溶性香料は、トップノートに香りの発現が集中するため、水溶性香料だけで果汁に近い香味を再現することは難しい。このため、同社では果汁のような香味を、乳化香料を中心に設計している。乳化香料を添加することで厚みが付与でき、ミドルからラストに持続する香味発現を得ることができる。更に、飲料に濁りを与えることから、視覚的にも果汁感を演出できる。

果汁の香味を再現するにあたり、ガティガムを用いた独自の乳化技術を持つことが同社の強みとなる。ガティガムを用いることで、他の乳化基材を用いた乳化香料とは異なる香味発現を実現でき、乳化粒子径の調節によって再現したい果汁に合わせた香味発現をコントロールすることができ

と乳化香料のそれぞれの特徴を活かしつつ、併せて機能性香料を用いることで、より総合的に果汁の香味に近づけていく。

機能性香料(エンハンス香料)の「サンアロマFAMシリーズ」は、果実から果汁感に寄与する成分を抽出した天然の香料製剤で、甘みや酸味など果汁が持つ風味を増強させる役割を持つ。

乳化香料を、水溶性香料や機能性香料と組み合わせ、それぞれの果実の香味を再現した応用例を用意した。グレイプフルーツでは、無果汁で果汁30%相当の果汁感を再現できる。ほかにオレレンジ、アップル、ピーチ、グレイプ、パイナップルなど広範囲に使用される果汁だけでなく、マンゴーやグアバのような比較的高価格の果汁を代替できるアプリケーションも揃えている。

飲料をはじめ、フルーツソースやゼリー、冷菓など加工食品全般に向けて、果汁の入手困難や価格高騰の課題解決の一助となるよう、提案を進めていく。

(赤松裕海)

あらゆる食の課題にソリューションを

私たちは、「色、香り、味、食感、機能・健康」食をつかさどる5つの要素を組み合わせ、あらゆる食にソリューションを提供します。おいしさはもちろん、食に関わる社会課題の解決に取り組むことで、すべてのひとに健やかなくらしと食の喜びを届けます。

