

食添・食素材カラム

日持向上剤・保存料

扶桑化学、制菌効果持つ品質改良剤を発売

扶桑化学工業はこのほど、グルコン酸ナトリウムを配合して調味効果を持たせた水産練り製品向け品質改良剤「ランチフレッシュDS」を発売した。成分はグリシン、酢酸ナトリウム、グルコン酸ナトリウム、リゾチーム、グルタミン酸ナトリウムとなっている。調味効果を狙って配合したグルコン酸ナトリウムは有機酸のなかでも最も酸味が低く、調味効果が高いため、水産練り製品の味を引き立てる働きがある。また、製品のpHを従来品より0.5~1.0程度高い7.2程度に保つことができるので、カマボコなどのいわゆる「坐り」や「足」に影響を与えない。さらに、グリシン、酢酸ナトリウム、リゾチームが配合されているので、菌の増殖を抑制する効果もある。

味の素、グリシンの睡眠改善を発表

味の素は、グリシン摂取と睡眠の質向上との関連について、11月に開かれた第32回日本睡眠学会でポスター発表を行った。同社はグリシンの作用機序を解明するため、睡眠との関係が指摘されている、体の中心部の温度（深部体温）と末梢血流に対する作用研究をラットとヒトで行い、グリシンによる睡眠時の深部体温低下作用と放熱亢進作用を確認した。ヒトは入眠時に深部体温が低下することが知られており、深部体温の低下の度合いが急であるほど速やかな入眠が得られる。ラットを用いた深部体温の変化に関する実験では、グリシン投与後1時間まで深部体温は対照群と比べて有意に減少した。また、投与160分以降でもグリシン投与群に深部体温の有意な減少がみられた。麻酔下のラットを用いて行った足裏の表面血流の変化についての実験では、グリシン投与30分後から足裏血流は対照群と比較して有意に上昇し、15分ほど持続した。また、スリープクリニック調布との共同研究により、ラットで起こった深部体温の減少がヒトでも起こるか実験し、グリシン摂取6時間後に直腸温は有意に減少し、約3時間持続したとしている。

酸味料

扶桑化学「クエン酸フソウ（結晶）」発売

扶桑化学工業は、12月中旬をメドに中国現地の協力工場で生産した「クエン酸フソウ（結晶）」の本格供給に乗り出す。青島扶桑精製加工有限公司で手がけている「精製クエン酸」の汎用タイプとして、協力工場に技術供与を行い、同等の品質レベルに仕上げた製品。昨年夏に発売した「クエン酸フソウ（無水）」とともに汎用タイプ2品を取り揃え、高品質を掲げる「精製クエン酸」と2本立てで需要家に提案していく。メッシュの大きさに合わせ、LタイプとMタイプの2アイテムを用意。従来の結晶品ユーザーに対する価格修正に際し、条件面で折り合わない場合は「クエン酸フソウ（結晶）」の検討を促す意向だ。

ピューラック、乳酸製品3次値上げ

オランダ・ピューラック社の日本法人ピューラック・ジャパンは、来年1月1日から乳酸および乳酸塩類の3次値上げを実施する。値上げ幅は10%。原油高騰による操業コストや原料、運送費の上昇に改善の見通しが立っておらず、すでに本社では再値上げに踏み切っている。今後ユーザーと調整し、陥没価格を中心に底上げを図る。

また、ピューラック社のアジア生産拠点、タイ工場が竣工し来年1月から本格生産に乗り出す。現地周辺に広がるサトウキビやタピオカを原料に、長年培った独自の発酵・精製技術を導入し、乳酸の年産能力はアジア最大の10万トン。国内市場へは、来年1月からサンプルワークを行い、3月をメドに供給を開始する。

第一製網、溶解性を高めたフマル酸製剤開発

第一製網は、独自の技術で水への溶解性を高めたフマル酸製剤「DF30」を開発、西日本長瀬を通じて近く本格販売を開始する。鮮度保持効果や除菌作用を有するフマル酸を10 μ 以下の微粒子に仕上げ、特殊な製法で液状化して分散安定させたのが特徴。カット野菜の洗浄や食品工場等のタンク・ライン洗浄などへの応用を視野に入れ、幅広く提案していく考え。