

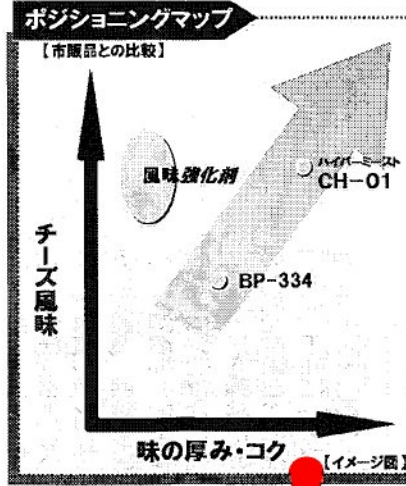
量添加でチーズや乳原
質の風味を引き立て、呈
現を付与するため、一部
を代替することでチーズ原
料や乳製品の使用量を風
を落とさずに減少する
ことができる。

ハイパーミーストCH
-01は、同社の高機能酵
母エキスと乳原料をバラ
ンス良くブレンドし、酵
素処理したエキス調味料

アップ、また製品のコスト
削減やカロリーオフなど
に貢献できる。

同社のハイパーミース
トシリーズはさまざまな
場面で高いエンハンス効
果が評価され好調であ
る。グルタミン酸が多く
うま味が強い酵母エキス

「ハイパーミースト」は
G「はうま味、塩味、ス
パイイス感、乳感など幅広
いエンハンス効果が確認
されている。酵母エキス



調節を軸に出汁・調味
料を広く取り扱うフタバ

アゴ出汁を科学分析

—フタバ—

相乗効果の鍵はグルタミン

原体をチップでスモーク
した「スモークドハイパ
ー」は和風の風味と良く
合うので、価格が不安定
なかつお節の風味を引き
立てる機能を持つ。また
酵母エキスをベースに乾

燥酵母等をバランスよく
配合・加工して胡麻の風
味を持たせた「セサミ
ストMT」も、価格が高
騰してきているゴマの風
味を増強する効果が評価
されている。

（新潟県三条市、江口晃
社長）は、アゴ出汁の相
乗効果をアミノ酸分析か
ら科学的に解明し、8月
末に行われた日本食品化
学学会で発表した。アゴ
は単独ではあっさりした
味質であるが、強い相乗
効果を生み複雑なうま味
とコクを増強する。本試
験により、アゴは後味や
複雑味につながるペプチ
ド含有量が高いことがわ
かり、特にコク味付与物
質のグルタミン酸を多く
含むことが確認された。

16:20~16:30	休憩
16:30~17:10	新しい乳化技術～三相乳化～の食品工業での可能性について ミヨシ油脂株式会社 食品技術本部 食品油脂研究所 堀内 貴美子 最近注目を集めている新しい乳化技術「三相乳化」の食品工業での応用事例について、具体例を挙げて紹介する。
特別講演	
17:10~17:50	国分におけるPB商品の位置付けと商品開発 国分株式会社 食品納活部オリジナル商品第二担当 兼 育成メーカー担当 部長 鉄林 康司 小売業ではない卸売業としてのPB商品はどのような変遷をたどってきたのか、また、メーカーでも無く、小売業でもない卸売業だからこそできる商品開発とはなんだろうか？
17:50~	閉会の挨拶

【開催日】 2013年10月11日(金) 13:55~17:50 [受付開始13:20~]
【会場】 旭化成株式会社4階会議室
(旭化成株式会社受付(1F)にてセミナー専用の受付を設置します。予めお名刺を2枚ご用意下さい)
【受講料】 無料。また、セミナー終了後に懇親会(無料)を実施します。

お申込・お問合わせは (株)食品化学新聞社 担当：楠八重 (くすばえ)、西野 (にし)の
〒101-0051 東京都千代田区神田神保町 3-2-8 昭文館ビル
TEL: 03-3238-7818 FAX: 03-3238-7898
申込用紙は食品化学新聞社 HP (<http://www.foodchemicalnews.co.jp/>) からダウンロードできます

鰹と昆布の合わせ出汁
のイノシン酸とグルタミン酸の相乗効果はよく知られているが、その他の雑節と鰹との合わせ出汁の相乗効果については解明が遅れている。「飛び魚一本つゆ」という商品を持つ同社では個性的な風味特性を持つアゴ(飛び魚)出汁に着目し、グルタミン酸と遊離アミノ酸の同時分析を実施し、こく味との関連性を確認した。魚種別のグルタミン含有量は鰹とアゴが特に高かった。また鰹出汁と比較すると、アゴ出汁の遊離アミノ酸量は低いが酸分解後の全アミノ酸量を比較すると増加倍率がアゴの方がはるかに高くペプチド含量が高いことが推測された。またアゴ節を「頭部」「身・骨部」「尾・ひれ部」のパーツに分けて抽出を行い比較したところアゴの特徴であるひれ部分からのペプチド溶出が多く、コク味付与に関連していることが推測された。

食を通じて健康と豊

白石カルシウムの炭酸カルシウム

炭酸カルシウムとは？

古くから食品に使用されている安全性・吸収性に優れたカルシウム源です。
用途も栄養強化はもちろんのこと、練製品の弾力増強などの品質改良、粉体の流動性向上・固結防止といった加工助剤などその目的は多彩です。

分散性・混合性に優れたものや、飲料用として沈澱を抑制したタイプ等、品揃えしております。

- 一般の栄養強化には、「ホワイトン」
- 機能を求めるならば、「コロカルソ」
- 飲料用には、スラリー状の「カルエッセン」

詳細につきましては、弊社営業担当にお気軽にお尋ね下さい。

白石カルシウム株式会社 食品部：東京都千代田区岩本町 1-1-8 TEL 03-3863-8913
本社：大阪市北区同心 2-10-5 TEL 06-6358-1181

