

## 各社注目目の減塩素材・技術

特有のエグ味、苦味をマスキング

### 塩化カリウム製剤「ぼたしおOD」

奥野製薬工業

奥野製薬工業が独自製法で味質を改良した塩化カリウム製剤「ぼたしおOD」は、塩化ナトリウムと置き換え可能な減塩（減ナトリウム）素材として、食塩に近い塩味を付与し、よりおいしい減塩食品の開発に貢献する。

ぼたしおODは、同社の優れたマスキング技術を活かし、塩化カリウム特有の苦味やエグ味を大幅に低減した代替塩である。同品を減塩食品に添加することで、すっきりとしてシャープな塩味が付与でき、風味・うま味も向上する。また調味料を併用することで、よりおいしい塩味を引き出すこともできる。同品を使用した減塩率50%の減塩しょうゆの官能評価を実施したところ、塩味の物足りなさは解消しつつ、風味、うま味、嗜好性が向上していることが確認された。

減塩しょうゆはもちろん、たれ・つゆ類、ハム・ソーセージ、かまぼこ、明太子、漬物など幅広い減塩食品に使用可能だ。なかでも、調味料や畜肉加工品で多くの採用実績を誇る。なお減塩率の目安は、つゆ類で20～50%、ハム・ソーセージで20～40%、漬物で10～20%となっている。

電気力で減塩食品の塩味・うま味を増強

### 「エレキソルト スプーン」発売

キリンホールディングス

キリンホールディングスは、電気力で減塩食品の塩味やうま味などを増強する「エレキソルト スプーン」を新たに開発し、販売を開始した。同品は、独自の電流波形技術を

搭載しており、減塩食品の味わいを増強できる食器型デバイスである。同社はスプーン型以外の食器類の展開や減塩食メニューの開発提案を進め、企業や自治体と連携して同品の活用シーンや市場を拡大させていく意向だ。

エレキソルト スプーンは、電気味覚の研究を続けてきた明治大学の宮下芳明研究室との共同研究により開発された。先端に搭載された電極から微弱な電流が食品を介して舌周辺に流れ、口内で分散しがちなナトリウムイオンなどを舌に引き寄せることで塩味が強くなったように感じさせることができる。食事全般での利用が可能で、特にラーメンや具沢山のスープ、カレーなど液状の食事と相性が良い。また、長さが約25cm、重量が約60g（電池含まず）と、食卓において自然に使用できるよう改良を重ね、持ちやすさと耐久性にこだわった。さらに、同品の体感には個人差があることから、体質や食事の内容に合わせてスイッチを切り替えて4段階から強度を選択できる。

同社の佐藤愛氏が大学病院で研究をしていた際に、多くの患者が食事療法で辛い思いをしていると知ったことが同品の開発のきっかけとなり、5年以上の月日を経て商品化に至った。同社が行った調査によると、塩分

