

奥野製薬工業

米飯の物性と風味改善

トッピンフィット・iCE

かい食感を維持するよう
ができる。

本品は他の品質改良剤
との併用も可能であり、
用途に合わせて油脂や糖
類、酵素製剤、日持向上
剤と組み合わせて使用す
ることもできる。

また本品は冷凍だけで
なく、チルド、常温全
ての温度帯の米飯に対応
している。

使用方法は、炊飯直前
に对生米1.5%の本品を添
加、さらに对生米10〜20
%の追加水を行い炊飯す
ることを推奨している。
この場合、最終製品への
表示例は「米糖化物」と
なる。

奥野製薬工業は、冷凍
米飯の品質改良剤として
「トッピンフィット・iC
E」を提案する。本品は
米を起源原料としてお
り、冷凍米飯が抱える
種々の物性課題にアプロ
ーチする。また、米本来
の甘みや香りを底上げす
る効果は、米を起源原料
とする本品ならではの特
徴だ。

Eは、米を酵素処理する
ことによって得られる糖
化液。米に由来するデ
ンプンをはじめタンパク質
や食物繊維などの酵素反
応物を含有し、これらが
米飯の表面を被覆、ある
いは内部に浸透すること
で、多様な効果を発揮す
る。

ふっくらツヤのある質
感に炊きあがるほか、重
合度の異なる糖類やアミ

ノ酸がデンプンに作用し
老化を抑制する。また粘
りややわらかさを長時間
維持することができる。

冷凍米飯に使用した場
合、解凍後のパサつきを
改善できる。輸送時等の
温度変化による品質劣化
対策にも有効だ。また常
温解凍することが多い冷
凍寿司に本品を添加する
ことで、常温解凍や冷蔵
解凍でも粘りあるやわら