

粘りとふっくら感

米由来 米飯改良剤を上市

奥野製薬工業

奥野製薬工業は、米を原料とする米飯向け品質改良剤「トップNフィッ

トリーE」を上市した。同品は米飯をふっくら粘りある食感に仕上げることでできるほか、老化を抑制する効果も併せ持つ。米飯の風味を損なわず、むしろ米本来の風味を底上げできるのは、米を原料とする同品ならではの特長だ。米飯のあらゆる課題に対応できる製品として提案を図る。トップNフィットリーEは、米糖化物であり、

米由来の糖類やアミノ酸など多様な成分を含む。これらが米飯の表面を被覆、または内部に浸透することで、多様な効果を發揮する。また液体であるため、ハンドリング性も良好だ。

同品を炊飯時に添加することで、米の内部に浸透し、ふっくらツヤのある質感に炊き上げることができる。また、糖類やアミノ酸がデンプンに作用し、老化を抑制。炊きたてのような粘りややわらかさを長時間維持す

る。さらに、米の甘みや香りを底上げする効果により、経時的な食味の低下

をも抑制するなど、食感と食味双方の課題にアプローチする。また副次的

な効果として、米飯のほらけを向上させる働きも持つ。

同品は上市以降、冷凍米飯における食感・食味の維持といった用途での採用が進んでいる。このほか活用が期待される用途としては、古米や外国産米のおいしさ向上が挙げられる。新米と比較して硬い食感を呈す古米に、やわらかさや粘りを付与し、さらに同品が持

つ米由来の香りで酸化臭をマスキングすることができる。米不足を背景に米飯製品の品質のバラつきが懸念されるが、同品は品質の安定化に貢献することができる。

使用方法は、炊飯直前に対生米1.5%の同品を添加、さらに対生米10〜20%の追加水を行い炊飯する。この場合、最終製品への表示例は「米糖化物」となる。