

チルドパウチの課題に特化

トップキープデリ雪華CPS

奥野製薬工業が開発した、チルドパウチ食品特化型の日持向上剤「トップキープデリ雪華CP-S」が注目を集めている。同品は、日持ちの長いチルドパウチ食品で課題となる耐熱性芽胞菌・パニバルス属菌に対し、優れた静菌効果を発揮する。また独自発酵の醸造酢素材「トップNフィットプラス」シリーズの提案にも注力している。

チルドパウチは、加熱殺菌と低温保管により、惣菜類を最大数カ月まで日持ちさせる。しかし日持ちが伸びたことで、従来あまり問題にならなかつた、パエニバルス属菌の課題が増えている。

同菌は耐熱性芽胞菌であり、低温下でも増殖する。さらに、加熱でほかの菌が死滅している環境ではより増殖しやすく、腐敗の原因になる。

トップキープデリ雪華CPSは、酢酸ナトリウムなどの静菌素材に加え、芽胞の発芽を抑制する食品素材を配合している。芽胞形成菌は加熱な

ど生育環境が悪化する、と芽胞を形成し増殖しないくなる。生育環境が整った、パエニバルス属菌は耐熱性芽胞菌である。同品は、芽胞の発芽を抑制することで、根本的に増殖を防ぐという従来にないアプローチを取り入れている。真空パック下でも増殖する耐熱性芽胞菌・クロストリジウム属菌に対しても有効だ。また、同社のマスクング技術「デリ雪華製法」で酸味・塩味を低減してお、あらゆるチルドパウチ食品に使用できる。

一方、トップNフィットプラスシリーズは、独自発酵醸造酢を基盤とした製品群。醸造酢の酸味・酸臭を抑えつつ、高酸度の醸造酢と同等以上の抗菌力を実現した。特に製麺向け「同SN」の引き合いが好調だ。

同SNは、そばやうどんなどの酸性麺、餃子の皮などに使用できる。高酸度酢を添加した場合に比べ、風味に対する影響は抑えつつ、より高い防カビ効果を得ることができる。また、グルテンの損傷を抑える素材の配合により、コシの低下や麵の肌荒れを大幅に低減。製麺性も低下せず、製麺後の麵切れによるロスが少ない点も特長だ。