

米由来の米飯改良剤 「トップNフィットiCE」

奥野製薬工業

奥野製薬工業は、米を原料とした米飯向け品質改良剤「トップNフィットiCE」を開発した。同品を炊飯時に添加することで、米飯をふっくらと粘りある食感に仕上げられるほか、米由来の甘みや香りを底上げする効果も持つ。外国産米や保存期間が長い古米などに対しては食感を向上し、異味をカバーできるなど、幅広い米飯製品のおいしさワンランクアップに貢献する。

トップNフィットiCEは、米糖化液であり、米由来の糖類やアミノ酸など多様な成分を含む。これらが米の表面を被覆・浸透することで、米飯をふっくら粘りある食感に仕上げる。一般的な米飯向け品質改良剤とは異なり原料が米であるため、米そのものが持つ甘み・風味があり、添加した米飯の風味に影響を与えないだけでなく、酸化臭などのオフフレーバーを抑制する効果も持つ。また、ハンドリング性に優れた液体状となっており、炊飯直前に炊き水に添加するだけで使用できるという手軽さも特長の一つだ。

一般的においしいとされる新米と古々米を比較すると、新米は内部への水分浸透が多いためふっくらしており、粘りが強く、米の風味がある。対して古々米は、吸水が遅く酸化臭があり、粘りの無い硬い食感を呈する。これを踏まえ同社は、同品を添加した古々米と無添加区の比較を行った。テクスチャーアナライザーによる評価では、添加区で強い粘りが付与されていることが確認できた。また内部への水分の浸透が多いこともわかり、おいしい米飯の条件ともいえる、粘り、ふっくら感の向上が確認できた。官能評価においても、特に粘りやお米の味・香りといった評価項目において無添加区との有意な差がみられた。

さらに同品は、米飯のおいしさをアップする働きに加え、おいしさを維持する働きも兼ね備えている。同品中の糖類やアミノ酸が米飯の老化を抑制する効果を発揮し、冷凍米飯やチルド米飯など劣化しやすい保存条件の米飯のおいしさ長持ちにも寄与する。また副次的な効果として、バラケ向上効果も持つ。バラケ向上目的で油脂を添加するケースもあるが、同品を併用することで炊飯油の使用量を減らしても十分な効果が得られる。結果、米本来のおいしさが引き立つ。

現在は、特に保管時の課題が多い冷凍米飯を中心に引き合いを得ている。一方今後は、チルドや常温で保管される米飯、外国産米のやわらかさや粘りの付与への訴求も強化していく考えだ。深刻な米不足のなか、あらゆる米飯製品のおいしさアップ、おいしさ維持に寄与する同品のニーズ拡大に期待がかかる。