

スが多いが、ビタミンCは熱に弱いので、ボイル加熱後に製剤に浸漬する工程が生じる。一方で同品は、ボイル液に直接添加することが可能であるため、ビタミンCを主体とした製剤と比較して作業工程を省略することができる。ハウレンソウ、グリーンピースなど緑色野菜全般に向け提案している。

フルーツの褐変防止向けには「フルーツ小町S」をラインアップする。同品はアセロラ果汁を主体としている点が特徴で、アセロラ果汁中に多く含有されるビタミンCやその他配合している有効成分が、果実の変色を抑制する。また副素材には、フルーツの風味と相性の良いハチミツやリキュールを配合しているため、フルーツそのものの味を阻害しない。リンゴやパイナップル、モモ、ナシなど褐変しやすい果物全般が対象で、カットフルーツやトッピングフルーツを主要な需要先としている。主な使用法は浸漬・噴霧で、その場合の原材料表示は「アセロラ果汁調味液」となる。比較的シンプルな表示が好まれるフルーツ加工品への提案を意識した製剤設計となっている。

フルーツ・野菜の鮮度を保つ

日持向上剤、酸化防止剤 各種

奥野製薬工業

奥野製薬工業は、微生物制御や色調保持の面から、フルーツ・野菜の品質保持に貢献する製剤を各種取り揃えている。

カット野菜などの微生物対策には、「トップキーピングデリ雪華VG」をラインアップする。同品は、酢酸ナトリウムを主体とした液体の日持向上剤製剤である。酢酸ナトリウムや副素材に由来する酸味と塩味を独自技術「デリ雪華製法」によりマスキングしているため、風味に対する影響が少なく、野菜本来の味を生かすことができる。非加熱で菌数が多いカット野菜そのものはもちろん、惣菜などに加工するカット野菜を事前に同品で処理することで、惣菜類の日持ちを延ばすといった用途でも好評を得ている。

また色調を保持する製剤としては、緑色野菜向けとフルーツ向けにそれぞれ取り揃えている。

「トップベジエースBT」は、ボイルした緑色野菜向けの製剤で、核酸(5'-イノシン酸二ナトリウム)によりクロロフィル色素を安定化させ、緑色を保持するという独自のアプローチを採用している。ボイル野菜の緑色保持製剤はビタミンCを主体としているケー