

Topics

特集1

ドレッシング向け各社イチオシ製品

特集
1

独自技術でキサンタンガムの曳糸性抑制

トッフルキーガム RISE

奥野製菓工業

奥野製菓工業は「トッフルキーガム RISE」を“進化系キサンタンガム”と位置づけ、ドレッシング向けに提案を進めている。

同品はキサンタンガムに独自加工“RISE製法”を加えることで、高粘度で糸曳きが少ないなどのユニークな性質を付与したもの。キサンタンガムはドレッシングの乳化安定剤として利用されることが多く、食感にネバつきを与えることが課題となる。一方、同品を使用することで、優れた乳化安定性や具材の沈降抑制に貢献しつつも、キレの良いテクスチャーのドレッシングに仕上げるができる。

同品の乳化安定性については、通常のキサンタンガムやアラビアガム、乳化剤のレシチンよりも優れていることを自社実験で確認している。水と植物油の等量混合液に対して0.1%を配合して、35℃で保管したところ、同品添加区は水と油の分離抑制能が強い傾向があることを確認した。

また、キサンタンガムはグァーガムやローカストビーンガムのようにガラクトマンナンを成分に持つ多糖類と特定比率において相乗効果を発現する。特に同品は通常のキサンタンガムと比較して、幅広い比率での相乗効果を得ることができることから、利用の幅の拡大に期待が持てる。

一般的にキサンタンガムは攪拌することで流動性が増すシェードプラスチック性を示す。この性質がドレッシング製造時の攪拌や小分けに役立つ。同品はキサンタンガムと

同様にシェードプラスチック性を持つことから、作業性の向上にも貢献できる。

このほか同品は、マヨネーズ調味料のような半固形状ドレッシングの乳化安定や角立ち向上、タレ類の食品への染み込み抑制、佃煮類やクラッシュゼリーの離水抑制、冷凍食品への冷凍耐性付与など幅広い機能を持つ。また、ハラル向けのラインアップもあり、海外展開も積極的に行っている。



フルーツソースに使用した際の糸曳性の比較

左：キサンタンガム（対全量0.3%）

右：トッフルキーガムRISE（対全量0.2%）