

各社の米由来・米食対応素材

米食対応素材

米本来の機能で冷蔵・冷凍米飯の食感・食味向上

奥野製薬工業では、冷蔵・冷凍米飯にふっくらと粘りのある食感を付与し、食味向上効果をもたらす米由来の米飯用品質改良素材「トップNフィットiCE」を展開している。米が本来もつ老化抑制機能に着目し、独自技術で炊飯米を酵素分解した糖化液で、種々の糖類やアミノ酸などおいしさ向上成分が豊富に含まれている。低分子の糖化成分が米の一粒一粒に浸透し被膜することで、冷凍米飯のチルド解凍後でもボソボソした食感を防ぎ、ふっくら、やわらかい食感を維持する。また、お米本来の自然な風味・甘味を付与でき、おいしさが向上する。

トップNフィットiCEを1.5%添加(対生米)して炊飯後、急速冷凍した酢飯を-20℃、1カ月条件下で保管し、低温解凍したシャリの食感をテクスチャーアナライザーで測定した試験では、や

わらかく、粘りのあるモチモチ食感を維持することを確認。冷凍おにぎりにおいても同様の効果を発揮する。カリフォルニア産カルローズを使ったチルド米飯(7℃、20h)では、艶が出るほか、米本来の風味が向上し、やわらかさや粘りを付与するとの評価を得ている。古米臭や食味の低下が課題となる古米にも応用可能である。

使用の際は水浸漬後の炊飯直前の添加(対生米0.8~2.0%)を推奨しており、通常と比べ加水量を10~20%増やした場合でも、米飯粒がふっくら炊き上がり、おいしさをそのままに炊き増え向上も期待できる。ばらけ効果もあり、油ではないためベタつかず、冷却や盛り付けが容易であり作業性向上にも役立つ。上市以来、冷凍・チルド・常温米飯への引合いが多く採用実績も始めている。

米由来素材で畜肉・水産加工品をふっくら軟らかく

奥野製薬工業では、畜肉・水産加工品にふっくらとした自然な軟らかさを付与し、歩留まり向上に役立つ米由来の品質改良素材「トップNフィットディープインR」を紹介している。表面張力低下作用に優れた米由来素材による浸透性向上効果を応用した粉末製品で、肉類や魚介類などの浸漬液や調味液に0.1~1%添加することで、歩留まりや風味向上効果を発揮する。自社の歩留まり向上剤(フードンKH、ソフトマスター14など)との併用を推奨している。

焼サバや焼鮭、ボイルエビにおけるトップNフィットディープインRの併用効果は、歩留まり向上剤の単品使用時に比べ、焼サバの場合、浸漬後で約2~3%、焼成後では約2%の歩留まりがアップ。焼鮭では浸漬後で2~3%、焼成後では約4~5%歩留まりが向上する。またボイルエビでは浸漬後、ボイル後いずれも約2%の歩留まりが向上する。官能試験では、いずれも

ふっくらとした自然な軟らかさのある食感に仕上がるとの評価を得ている。惣菜類や弁当など中食・外食市場をターゲットに幅広く提案していく。

おいしさと安全を食卓へ

食品添加物製剤や

食品用品質改良剤などを開発・製造・販売

創業120年の歴史で培ってきた

高い技術力と豊富なアイデアで

お客様の商品づくりをサポートします

トップキープデリシリーズ

和惣菜などの
出汁風味を生かす制菌剤

トップキープデリ匠味シリーズ

肉・魚の
不快臭を抑える制菌剤

トップキープデリ雪華シリーズ

卵・乳などの
風味を生かす制菌剤

トップNフィットシリーズ

制菌と品質改良機能を
持つ食品素材

プロフェクトシリーズ

独自の技術で改質した
たん白素材

トップふくらし粉シリーズ

多彩なベーキングパウダーを
ラインナップ

トップビストロフローズンシリーズ

冷凍焼け・離水などを解決
冷凍食品用品質改良剤

トップルーキーガムシリーズ

ゲル化・保水・乳化に
大活躍の改質増粘剤

トップセラリリース FG

フッ素フリー非粘着・防汚性
食品器具用コーティング剤



奥野製薬工業株式会社

www.okuno.co.jp

■大阪食品営業部

大阪市鶴見区放出東1丁目10番25号

TEL(06)6961-7727

■東京食品営業部

東京都足立区新田3丁目8番17号

TEL(03)3912-9247

■国際食品営業部

大阪市鶴見区放出東1丁目10番25号

TEL(06)6961-7802

妄想をカタチに。
120th
since 1905