

| | | |
|--|-------------------------------------|-------|
| シーズ名 | 食品用乳化剤代替油脂 | 分類：13 |
| 所属 / 職 / 氏名 | 農学部 / 応用生物化学課程 / 応用生命科学系 教授 三浦 靖 | |
| キーワード | 乳化剤、油脂、加水分解、加工食品 | |
| <div style="border: 1px solid blue; border-radius: 15px; padding: 10px;"> <p style="text-align: center; color: blue; font-weight: bold;">どんな技術？</p> <div style="display: flex; align-items: center; margin-top: 10px;"> <div style="border: 1px solid blue; border-radius: 50%; padding: 5px; margin-right: 10px; color: blue; font-weight: bold;">一言アピール</div> <div style="color: blue; font-weight: bold; font-size: 1.2em;">食品添加物である食品用乳化剤を代替する油脂</div> </div> <p style="margin-top: 20px;">食の安全性確保の観点から消費者は食品添加物を嫌い、食品業界では食品添加物を代替する食品素材が求められています。様々な加工食品に使用されている食品用乳化剤は、安全性が高い食品素材ですが、消費者からは敬遠される傾向にあります。酵素を用いて改質した食用植物油と糖質とを用いて製造した粉末油脂です。</p> <p><u>原材料は食用植物油と糖質のみ</u></p> <p>酵素（リパーゼ）により乳化剤成分を含むように改質した食用植物油と糖質を用いて水中油滴（O/W）型エマルジョンを調製し、これを噴霧乾燥して製造します。</p> <p><u>水への分散性が良好</u></p> <p>改質した食用植物油の油滴表面を糖質で被覆した粉体なので、水への分散性が良好です。</p> </div> | | |
| <div style="border: 1px solid blue; border-radius: 15px; padding: 10px; margin-bottom: 10px;"> <p style="text-align: center; color: blue; font-weight: bold;">何に使えるの？</p> <p>食用植物油を①パルミチン酸-ステアリン酸系油脂（パーム極度硬化油）、②パルミチン酸-オレイン酸系油脂（パーム油）、③ステアリン酸系油脂（大豆極度硬化油）などに使い分ければ、種々の機能を持つ乳化剤代替油脂になります。</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆油脂①由来 小麦粉製品（膨化増大，柔らかさ付与，硬化抑制），米粉食品（硬化抑制），冷凍食品（タンパク質の凍結変性抑制，デンプンの老化抑制）などに添加して使用できます。 ◆油脂②由来 クリーム（起泡性と保型性の改善），豆腐（消泡）などに添加して使用できます。 ◆油脂③由来 麺（食感改良，茹で伸び抑制），油ちょう食品（食感改良，揚げ衣-揚げ種の剥離抑制），魚肉／畜肉練り製品（均質混合，結着，離水抑制）などに添加して使用できます。 </div> | | |
| 関連特許 | | |
| 関連資料等 | 日本食品科学工学会第 54 回（2007 年度）大会講演要旨集 | |