

浅漬けの日持ち延伸

細胞の耐塩性UPで緑色保つ

奥野製薬工業

味液は、おおむね酸性領域である。本品はpH5.3の調味液に添加した場合でも、緑色保持・静菌ともに十分な効果が確認できていることから、浅漬けに適しているといえる。

キュウリや白菜など、退色の進みやすい浅漬けが主な用途となるが、塩漬した非加熱の生野菜であれば使用が可能だ。

奥野製薬工業は、浅漬けの緑色保持と日持ち向上を両立した製剤「トッペジエースCC」を発売した。ポイル野菜の緑色保持剤は多く存在するなかで、本品は非加熱野菜を対象としている点に新規性がある。浅漬けの商品価値と安全性を長持ちさせることで、食品ロスの削減に貢献できるように、提案を進めていく。非加熱野菜は比較的退色しにくい傾向にある。一方、浅漬けは高塩分の調味液に浸漬する

野菜の細胞が死滅し、葉緑体が光などの影響をより一層受けやすくなるため、退色が進みやすい。こうした課題に対し、植物細胞のストレス耐性を強化するという新しいアプローチを取り入れたのが、トッペジエースCCである。

本品はアミノ酸類の働きにより細胞の耐塩性を向上させるとともに、細胞中のクロロフィル量を維持させる。さらにクロロフィルの分解を抑制する抗酸化素材も配合して

おり、二つの素材の相乗効果によって鮮やかな緑色を維持することができ。静菌素材としては酢酸ナトリウムを配合しており、幅広い微生物の増殖を抑制できるため保存期間の延伸が可能だ。そのほか、酸性領域で緑色を保持できる点も本品の特徴に挙げられる。一般的に、野菜の退色は酸性領域で進みやすく、一方でpHを上げると微生物を制御しづらくなる。このため緑色保持と日持ち向上を両立した製剤