

奥野製薬工業

生麺保管時の課題解決

乳化油脂スーパーエムR^{など}

奥野製薬工業は、さまざまなタイプの中華麺に対応した品質改良剤を各種取り揃えている。乳化油脂「スーパーエムR」は、生麺の保管時における付着や乾燥という課題を解決できる。また、改質小麦タンパク素材「プロフェクトP」は、チルド麺や即席麺の製麺性向上や食感改良に貢献するとして、それぞれ提案に注力している。

スーパーエムRは、乳化処理により微粒子化し

た植物性油脂。アルカリ性であるかんすいを含む練り水に添加した場合でも、油浮きせず安定した状態を長時間維持できることから、中華麺への適性が高い。

同品を麺生地中添加することで、付着抑制や保湿度向上などの効果が得られる。食感の面では、粉っぽさや乾燥によるボソつきを抑え、つるみのあるなめらかな食感に仕上げる事ができる。またローラーやミキサーへ

の付着が低減されることから、製麺時の作業性の改善にもつながる。大量生産の生麺の保管時に発生する、麵線同士の付着や、食感の劣化という課題解決に広く役立てられている。

プロフェクトPは、多量糖類により改質した、同社独自の小麦タンパク素材である。中華麺に対しては、主に優れたつなぎ効果や、加熱による強いゲル形成といった特長が生かされている。

コンビニエンスストアのチルド麺や即席麺では、食感改良や湯戻り時間短縮の目的で加工デンプンを用いることがあるが、これにより生地がまとまりづらくなる場合もある。こうした麺に対して、同品を使用することで、製麺性を向上させるとともに、加熱後に歯切れの良さや、粘りのある食感を付与することができ

る。このほか同品は、酸性域でも高い生地形成能力と伸展性を発揮する点も大きな特長となっている。pHが低いロングライフ麺における、麵切れ・表面の肌荒れ抑制といった用途でも広く採用されている。