

米食対応素材

米糖化液で冷蔵・冷凍米飯の食感・おいしさを維持

奥野製薬工業は、冷蔵・冷凍米飯にやわらかさや粘りを付与し、米飯粒のばらけを改善する米糖化液由来の米飯用品質改良素材「トップNフィットiCE」を開発した。独自技術で炊飯米をミルク状に加工した糖化液で、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おり、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0.8%配合した冷凍米飯による官能評価では、8℃解凍の条件下において160%の加水率で炊いたものが、48時間後でもおいしさ（やわらかさ、粘り、甘味など）が持続するとの結果を得ている。これは8℃条件下で保管したチルド米飯でも

同様の結果となり、pH調整剤との併用でも効果を確認している。米飯使用時の推奨添加量は生米に対し0.8～2.0%。0.8%以上でやわらかい食感を維持し、1～2%でさらに食感維持が持続する。浸漬時、炊飯直前添加どちらでも米飯粒がふっくら炊き上がり、通常と比べ加水量を20～30%増やした場合でも、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。冷凍炒飯に使用した場合は、再加熱後の喫食温度帯（60℃）になっても、かたまりがなくパラパラに仕上がりに、おいしさ向上にもつながる。

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

トッブ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

 奥野製薬工業株式会社
www.okuno.co.jp

■ 大阪食品営業課
大阪市鶴見区放出東1丁目10番25号 TEL(06)6961-7727
■ 東京食品営業課
東京都足立区新田3丁目8番17号 TEL(03)3912-9247

妄想をカタチに。

120th
since 1905