

弊社加水分解物のご紹介

製品名：粉末かつおぶしK・粉末昆布HM

この度、米、小豆などの穀物、野菜以外にも適用原料の幅を広げ、従来には無い新規調味料開発を致しました。具体的には今や日本食の要というべき「**出汁**」や「**和風味製品**」「**無添加製品**」への用途展開をイメージし、かつおぶし、昆布を丸ごと化学処理を行わず、加水分解したパウダーを製造しております。無排水で高温、高圧、せん断処理後、即座に乾燥・微粉末化を行っている為、非常に旨味にあふれ、また素材本来の風味をお楽しみ頂ける製品となっております。

製品特徴：

- 1：通常の粉末製品よりグルタミン酸、イノシン酸など旨み成分が**3~4倍**。
少ない添加量で旨み・深みを付与できる。**化学調味料代替**として利用できる。
- 2：原材料表示は、昆布粉末（**北海道産**）、かつおぶし粉末（**鹿児島産**）。
- 3：低菌数である。
- 4：微粉碎粉の為、そのまま丸ごと使用でき、廃棄物がゼロにできる。
- 5：素材本来の生臭さ、えぐみ、磯臭さ、ぬめりがしっかりと低減されている為、誰でも簡単に本格的なお出汁をとる事が可能。



粉末かつおぶしK

用途、参考添加量：

- ・出汁（対総重量：0.07~0.7%）
- ・調味料（対総重量：0.05~1.0%）
- ・シーズニングパウダー（対総重量：1.0~3.0%）
- ・みたらしたレ（対総重量：0.01~0.1%）
- ・食品添加物フリー昆布茶（レシピ：粉末昆布0.5%、塩0.5%、お湯100%）



粉末昆布HM

参考データ

粉末かつおぶしK(鹿児島県産)

サンプル	エキス分 (mg/100g)	グルタミン酸 (mg/100g)	イノシン酸 (mg/100g)
原料かつおぶし	5,600	50	30
粉末かつおぶしK	20,000	70	127

*原料かつお節に比較し、**エキス分が4倍程度に増加**。グルタミン酸を含む、他の各遊離アミノ酸量が大幅に増加。またかつお出汁の旨み指標である**イノシン酸が4倍以上に増加**。

サンプル	エキス分 (mg/100g)	イノシン酸 (mg/100g)
かつお出汁残渣	0	N.D. (未検出)
かつお出汁残渣加水分解物	6,000	70

*かつおぶし出汁抽出後残渣を当社新加水分解技術で処理すると、**元原料並みもしくはそれ以上の旨み成分の抽出が可能**。

粉末昆布HM(北海道産)

サンプル	エキス分 (mg/100g)	グルタミン酸 (mg/100g)	酵素活性 (セルラーゼ)		SPME香気分析 ヘキサナール (面積×10 ³)
			還元糖 (mg/100g)	マンニトール	
原料真昆布	21,200	540	30	41	1,435
粉末昆布HM	65,000	1,320	970	42	1,267

*原料昆布に比較し、**エキス分が3倍程度に増加**。また旨みの**グルタミン酸量が2.5倍に増加**。磯臭さ、青臭さの原因であるヘキサナールが約10%低下、“粘つき”の要因であるヘミセルロース等の多糖類が分解され還元糖の約30倍の増加が見られる（=粘つきが極めて少ない）。