

News Release

【食品の物性改良・品質保持剤 商品化のお知らせ】

当社は2018年3月27日付プレスリリースのとおり、アミノ酸事業を中心に、長瀬産業株式会社(本社:東京都中央区、代表取締役社長:朝倉研二)との協業関係の強化を図ってまいりました。この度、NAGASE グループの株式会社林原(本社:岡山市北区、代表取締役社長:安場直樹)との共同開発により、麺類の物性改良・品質保持を目的とした配合剤の販売を開始しましたのでお知らせいたします。

1. 商品の概要

名称: MILDER-GT(MGT)

期待される効果: 麺類に対する物性面の改善

MGT はトレハ®とグリシンを主剤とし、品質改良効果を有する配合剤です。麺類に対する本配合剤の使用により、コシ・弾力が強くなる、べたつきが少なく、ほぐれ易くなる上、食感の向上などの効果が期待できます。

これらの効果は冷水で締めた場合にも保持されます。また、冷蔵・冷凍中の乾燥抑制効果が確認できており、品質保持効果もあります。さらには、茹で延び抑制効果もあることから、外食産業におけるテイクアウト品への使用も期待できます。

当社は、アフターコロナを見据え、生活様式の変化に迅速・敏感に対応し、社会貢献してまいります。

<ご参考>

トレハ®の機能	
◇でん粉老化抑制	◇たん白質の変性抑制
◇野菜・フルーツの変色抑制	◇冷凍・解凍時の離水抑制(冷凍耐性向上)
◇乾燥抑制	◇矯味・矯臭

グリシンの機能	
◇呈味効果	◇静菌作用
◇塩慣れ・マスク効果	◇メイラード反応作用
◇pH 緩衝作用	◇キレート作用

2. 商品に関するお問い合わせ

有機合成薬品工業株式会社 第一営業部
〒103-0013 東京都中央区日本橋人形町3-10-4
TEL: 03-3664-3982 FAX: 03-3664-3991
E-mail: sales@yuki-gosei.co.jp

以上

