



トレーサビリティと 乳化剤

弓納持 健一



1. 食品のトレーサビリティ

繊維工業、食品工業、それに住宅産業の3つは、文字通り「衣食住」の一語に置き換えることのできる産業です。私たちの生活と深いかわりのあるこれらの産業の中でも、食品工業は典型的な内需型産業です。平成15年には食品安全基本法が制定され、また、食品衛生法も改正されていますが、これらは、食中毒、表示違反、産地偽造、未許可添加物、遺伝子組換原料などの、食品工業で発生した数々の事件が背景にあると言えます。冬と夏の温度差が40度はあるという、四季のある日本の風土は、生鮮食品だけでなく加工食品にとっても過酷な環境なのかもしれません。梅雨から夏場に多い食中毒だけでなく、食品に関わる事件は、5月から9月の温暖期に発生しているのも偶然ではないような気がします。

生活様式の洋風化や食品の即席化が進む中でも、食品の鮮度を始め、品質保持や安全性の保証がより厳しくなるのは、消費者一人一人の健康と安全がもっとも重要であるとの認識があるからです。また、食品工業においては、食品生産者の保護優先ではなく、消費者の利益と消費者への説明責任を果たすことができるコンプライアンス(企業倫理)の確立、それに、食品の製造履歴を系統的に追跡できるトレーサビリティの徹底が求められています。主に天然素材を出発原料とする食品用乳化剤にも、トレーサビリティは必要です。当社が取り扱う代表的な食品添加物であるショ糖脂肪酸エステルも、原料であるサトウキビやパームヤシの産地情報までさかのぼることができる仕組みづくりを進めてきています。

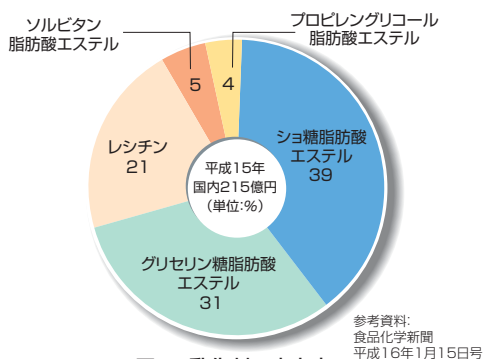


図1 乳化剤の売上高

2. 食品用乳化剤の市場動向

平成15年の食品用乳化剤の国内売上高は215億円と安定した市場を形成しています。(図1)ショ糖脂肪酸エステル(SE)が最も大きな市場を持ち、この他に日本で認可されている乳化剤(食品添加物)には、グリセリン脂肪酸エステル、ソルビタン脂肪酸エステル、プロピレングリコール脂肪酸エステル、レシチンの合計5種ありますが、新たにポリソルベート(ポリオキシエチレングリコール脂肪酸エステル)が審議されています。食品添加物の規格は、各国独自のものだけでなく、FAO/WHO合同食品添加物専門家会議(JECFA: Joint Expert Committee on Food Additives)の国際標準規格があり、ショ糖脂肪酸エステルでは、日本の食品添加物公定書とともに、JECFAの規格も採用しています。

DKフォーマー	高起泡性	汎用性 (SEのみ)	強力粉系 対応	油脂配合品	酵素配合品
B-20					
B-100					
FD-10					
FD-30					
FD-40					
FD-50					
FD-60E					
FD-70E					

表1 DKフォーマーの特長

最近特に、健康機能を付加した商品がヒットしています。乳化剤に求められる機能も多様化、高度化しており、複合機能を持たせた乳化剤製剤の需要が伸びています。当社では、独自技術を駆使し、ショ糖脂肪酸エステルを配合した乳化剤製剤DKフォーマーシリーズを開発し、米飯用DKフォーマーFD-60E、70Eを新たに加えています。また、新商品の高起泡性粉末乳化剤製剤DKフォーマーB-100を市場投入し、8品種を取り揃え、市場ニーズの強い吸油調整剤、離型剤などの商品開発を進めDKフォーマーのバリエーションを増やしています。(表1)

「健康指向」の商品づくりと「美味しさ」を追求した商品開発につながる、新しい提案を続ける当社にご期待ください。