

ショ糖脂肪酸エステル
DKエステル®

グルメ、健康志向で注目されるノンフライ麺に活かされる食品添加物。

急速に変化する食品業界。消費者の嗜好に応える新製品の数々。そんなトレンドに即応するために、常に動いている市場や食のシーンを見つめて、真に暮らしに役立つ製品を提供している機能化学品事業部、生活・食品担当。今回のフロントラインは、ノンフライ麺のほぐれやすさを改善するDKエステルについて、新井淳也さんに語っていただきました。



新井 淳也 あらい じゅんや

機能化学品事業部 機能化学品営業部 生活・食品部担当
03-3275-0568 j-arai@dks-web.co.jp

— DKエステルの特長をまずお話しください。

新井 当社は、すでに1971年から食品添加物としてショ糖脂肪酸エステル、DKエステルの製造販売を開始しています。今では、加工油脂、製菓、乳製品、飲料、さらには医薬品まで幅広く活躍しているDKエステルはショ糖を親水基として脂肪酸を親油基とした非イオン界面活性剤です。その特長は、無味無臭で、食味にはほとんど影響を与えることはありません。原料は砂糖とパーム椰子から採れる油で、天然由来です。また用途によって、より高い効果を発揮する数多くのラインアップを取りそろえています。

今、当社が特に注力しているのが、最近即席麺の中で話題の、袋タイプのノンフライ麺です。しっとりモチモチした食感が、グルメ志向とあいまって、人気が高まっています。油で揚げていないので、摂取カロリーも低く抑えられ、ダイエットや健康志向といった時代のニーズにもぴったり合っています。

— ノンフライ麺に、どのような効果が期待できるのでしょうか。

新井 麺にDKエステルを使うことで、麺のほぐれ性の改善が期待できます。すでにゆで麺業界で、DKエステルが採用になっています。この技術を近年人気の袋タイプのノンフライ麺にも応用できないかと提案しています。これまでは、袋タイプは鍋で戻さなければならないため、カップタイプのものに比べ、調理に手間がかかるということで、需要は低迷傾向でした。最近では生麺のようなしっとりモチモチした食感を再現したノンフライ麺が大ヒットしたことで、袋タイプの需要が伸びています。

そこで、この新しい市場に着目し、DKエステルを活用できないかというのが私の狙いです。即席麺には油揚げ麺とノンフライ麺があります。前者では、麺の表面の糊化したでんぷんがフライ油により絞められます。この油が離型剤として機能するため、ほぐれ剤は必須にはなりません。しかしノンフライ麺は、表面のでんぷんが糊化した状態で熱風乾燥され商品となるため、麺同士が結着し、ほぐれ性が悪くなる課題があります。そのため、各麺メーカーさんからは、こ



のほぐれの問題を解消したいとの要望が増えています。

過去にも麺のほぐれ剤に着目し、採用を目指しましたが、その時には思ような麺商品の開発はできませんでした。しかし最近の麺業界の背景をうけ再度この市場にチャレンジし、DKエステルを使った麺製品で、スーパーの棚を埋めつくしたいです。

— 自身も、料理好きと聞きましたが、麺に対して関心も高いのでしょうか。

新井 入社する以前から、「食」には関心が高かったですね。食品に関連する部署に携わりたいという想いもありました。私は、自分で料理を作りますし、麺を自分で打って、切るなど、一から手作りするようなこともやっています。また、プロの料理人でもある友人と一緒に、たまに「手作り料理会」を開いています。

当社の研究所では実際に、麺を作って調理実験を行っています。私が扱っている製品が、どのように使われ、どのように活かされるのかを、私自身が実際に体験し、その成果をお客様にお薦めすることは、当然なことと強く感じています。

休日にはラーメンの食べ歩きをよくしています。仕事柄でしょうか、どうしても麺が気になりますが、それだけではなくその太さによって、スープのからみがどのように違ってくるかなど、つい気になってしまいます。



— 今まさに、拡販の契機と言えますが、これからの営業活動における抱負を聞かせてください。

新井 時代の変化の中で、味覚や嗜好、おいしさへのこだわりは、日進月歩と言いますか、急速に変化しています。しかも、このトレンドというのは、一地域、一国にとどまらず、あっという間に世界中に広がっていくような感じですね。

だからこそ、見つめる基本はつねに「今動いている食の現場」だと痛感しています。実証データに基づいた営業活動に加え、自分の目と、料理する手と、それから味わう舌まで、ひとつのツールとして活用し、「世界の嗜好にあった食品作り」に活かされる製品をご提供していきたいと思っています。私がやらないと誰がやるという心境でいます。

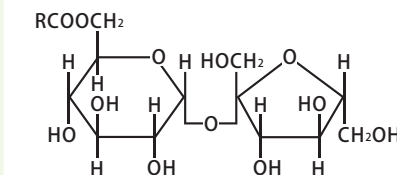


ショ糖脂肪酸エステル
DKエステル®

■ 特長

- ① 食品添加物公定書規格に合格
- ② 幅広いHLB値
- ③ 食品用の乳化剤として好適

■ 構造式



■ HLB値

DK エステル	HLB 値
SS	約 19
F-160	15
F-140	13
F-110	11
F-90	9.5
F-70	8
F-50	6
F-20W	2
F-10	1
FA-10E	—