

平成 17 年 4 月 14 日

食品添加物製剤の新製品発売について

第一工業製薬株式会社

第一工業製薬(本社:京都市中京区、社長:津田章裕)は、このたび食品添加物製剤の新製品**DKフォーマーFD - 80**、**DKフォーマーFD - 200**の製造・販売を開始しました。**DKフォーマー**シリーズは、食品素材(油脂や糖類)をベースにして、ショ糖脂肪酸エステルを配合した乳化剤製剤です。今回の新製品追加により、従来のケーキミックス、米飯、パン、餃子などの用途に加えて、さらにラインアップを充実しました。

新製品は、当社が独自開発した乳化剤の配合製剤で、冷水への溶解・分散性に優れています。

**DKフォーマーFD - 80**は、スナック菓子や天ぷら、コロッケ、エビフライなどのフライ製品の工程や食感の改善に効果があります。具材中の水分が油へ置換する速度が速くなりますので、フライ時間が短縮され、時間当たりの生産量アップが期待されます。フライ油へのダメージも低減でき、使用可能時間の延長が期待できます。また、フライ製品の吸油量が減少しますので、油っぽさが低減され軽い食感が得られます。

**DKフォーマーFD - 200**は、でんぷんとの相互作用による効果等により、即席麺の湯戻し時のほぐれを向上し、箸で掴みやすく食べやすい即席麺が得られます。蒸し煮した麺を水溶液に浸せきするか、水溶液をシャワーリングすることで効果が得られますので、麺に練りこむ従来型よりも、添加量が少なく済みます。

新製品は、取り扱いやすい粉末で、荷姿は、**DKフォーマーFD - 80** 紙箱入 10 kg詰、**DKフォーマーFD - 200** 紙箱入 15 kg詰です。

当社は、機能性に優れた食品添加物を製造・販売しています。いずれも植物を出発原料として安全性、生分解性に優れており、ショ糖脂肪酸エステル(**DKエステル**)、乳化剤製剤(**DKフォーマー**、**DKクリーマー**)、植物性活性剤(**ソルゲンV**)、増粘・安定剤(**セロゲン**)などを、食品工業向けに開発しています。

以上

・本件についてのお問い合わせ先

第一工業製薬株式会社

広報IR室 075-255-0915

(ご参考)

#### 脂肪酸エステル

脂肪酸エステルの中で、最も一般的なものは、ショ糖を原料とするショ糖脂肪酸エステルです。第一工業製薬は、1971年にショ糖脂肪酸エステルの生産を開始しています。ショ糖脂肪酸エステルは、ショ糖を親水基に食用油脂の脂肪油を親油基とする非イオン界面活性剤で、食品用乳化剤として多くの食品に利用されています。ショ糖脂肪酸エステルの安全性は、国際機関(FAO/WHO 食品添加物専門家合同委員会)において高く評価されており、日本では、1959年に食品添加物として認可され、欧米を始め世界各国で、食品添加物として広い用途に使用されています。

#### ほぐれ性

ほぐれ性がよい状態とは、湯戻した即席麺を箸で持ち上げたときに、直ちに1本ずつほぐれてゆく状態です。ほぐれ性が悪いと固まって、食べにくい麺になってしまいます。