

ifia JAPAN 2014 [アイフィア・ジャパン]

第 19 回 国際食品素材／添加物展・会議出展報告

平成 26 年 6 月吉日

2014 年 5 月 21 日-23 日東京ビックサイトで開催された第 19 回国際食品素材/添加物展・会議での展示ブースに共同参加いたしました。

会期中多くの皆様にご来場頂き、誠に有難うございました。

当日その場でサンプル・資料等の配布に、また説明に行き届かなかった所もあったかと思えます。 つきましては終了後の今後の対応にて、ご来場者様と出来るだけお会いさせて頂き、御期待・ご要望にお応えさせて頂きたいと思っております。



今後とも宜しく願いいたします。

弊社製品群に関しまして、ご不明な点や、技術的説明などの要望がありましたら下記担当まで遠慮なくお問い合わせください。

技術顧問 蔵橋 嘉樹 ✉ yoshiki@gsl-jp.com

営業担当 大木 琢二 ✉ takuji@gsl-jp.com

今回の展示の一押し商品はこれです。

食品用途に期待される《湿熱処理タピオカデンプン》

— 化学品を一切使用しない処理のでん粉 —

HMシリーズ HM-1 / HM-2 / HM-3

昨今の食品加工において、澱粉の使用量は増加の一途をたどっていますが、安心・安全の観点から加工デンプン(食品添加物)から食品表示澱粉へ移行の動きがあります。

今回、物理的処理方法にて開発したタピオカデンプンの最大効果は、膨潤後の粘性の変化が少なく、加工後の経時安定性が非常に優れていることです。HMシリーズの3種類については、用途別使い勝手の向上のため、湿熱処理を段階的に行い、糊液の曳糸性を少なく、耐冷凍性、耐冷蔵性、耐酸性、耐塩性と優れた食品澱粉です。弊社では、HMシリーズに置き換えた試作製品のデータを積み重ね、品質改善の提案を目指す営業を行っています。

詳しくは、食品化学新聞社「月刊フードケミカル5月号」に論文として掲載されておりますので、ご参照願えれば幸いです。