

生乳需
ギヤップ広がる

未時点の在庫
13万9995

3t (前年同月差660
t増)、脱脂粉乳10万6
52t (同1万6283
t増)となった。脱脂粉
乳の飼料転用等の対策を
通じて、今後、脱脂粉乳
は2万5000t程度が
消化される見込みとなっ
ている。

丸尾産業株式会社
輸入総代理店
東京都中央区日本橋浜町3-23-6 TEL.03(3667)4377
www.maruo.jp.com

農畜産業振興機構を通
じたバターや脱脂粉乳等
の輸入枠は毎年1月に翌
年度全体の数量を示し、
5月と9月に増減の必要
性を検証している。今年
度の輸入枠数量は生乳換
算で18万7000tとし
た。品別別の輸入量(製

7、ホエイ45000t、
バターオイル5000tと
なっている。
一方、Jミルクが発表
した2021年度の国内
生乳生産状況は、全国的
に順調で、年末年始およ
び年度末(12月)の生乳仕
込増加やオセアニアに
おける天候不順による生
乳生産減少、ロシアによ
るウクライナ侵攻などに
より、乳製品相場は高値
水準で推移しており、国
産乳製品との価格差は縮
小傾向にある。

共同での提案を強化

パワレック・グリコ栄養食品
— 機械とコラボで新たな切り口

パワレックとグリコ栄養食品は、グリコ栄養食品のクラスターデキストリンと、パワレックの転動流動造粒・コーティング機の利用による相乗効果を強める。クラスターデ

キストリンを用いて、コーティング機マルチプレックス(以下MP)による粉末のコーティングを行うことで苦味の防止や風味の持続性を付与し、流動性に優れた粉末を効率的に生産できる。



転動流動造粒・コーティング機MP



パワレックの転動流動造粒・コーティング機MP(型式:FDM-P-01)は、原料粉体を装置内で流動させ、至近距離からコーティング剤を噴霧し、雪だるま式にコーティングを行うため、重質な原料でも効率的にコーティング加工することができ。一方、グリコ栄養食品のクラスターデキストリンは、粉末のコーティング剤として使用した場合、酸化や退色を抑制し、風味の持続性を高めることができる。双方を合わせて使用し、多様な食品をコーティングすることで付加価値のある粉末に仕上げることが可能だ。

ら、「出産間近の妊婦さんが太りやすく、便秘しやすいので、低カロリーで食物繊維の多い食品ができないか」という要望に応えたものである。この商品は、米粒の形状で生米と同様に常温流通できる。もちろん生米と混合して販売も行った。さらに、炊飯器で通常通り炊飯できる(生米と混ぜて炊飯も可能)という優れものである。この商品もスーパーやコンビニで販売されている。さらに、レトルト米飯、粥や雑炊、冷凍米飯などにも利用されている。

これらの食品は、構成食品(ファブリケートフーズ)に分類されるもので、多くの原料を用いて、目的の畜肉やミルクや米に近づけるものである。リアルな食品にはなりえないが、多くの食材やミネラルやビタミンを配合することが可能で、機能性の付与や食味の改良やコストダウンもできる。さらに、前述の宗教的な禁忌、アレルギー対策、動物愛護の対応を考慮した食品に仕上げる事ができる。

ここまで「人造肉」「人造ミルク」「人造米」を作り続けてきたので、なにやら人生もフェイクと言われそう。とはいえ、フェイクであれば、人々の食生活をより快適なものに改善することができる。さらに、前述の宗教的な禁忌、アレルギー対策、動物愛護の対応を考慮した食品に仕上げる事ができる。



グリコ栄養食品は、食品メーカーへの提案が多いなか、同コラボにより化粧品・健康食品メーカーへの訴求も可能になり、これまでも違った切り口の提案が行えるようになった。一方、医薬品メーカーでの採用実績が多いパワレックも、食品分野への提案に繋げることができたとして、今後は香料や機能性表示食品を中心に、市場拡大していきたいと考えた。同コラボにより新たなニーズが生まれており、幅広い層から粉体コーティング技術について関心を持ってもらえる機会になったとしている。



(農業部門(食品製造)) 江本 三男
日本食品技術株式会社

で、主な材料は大豆であった。タンパク質含量の多い材料を加水、加熱、加圧することでできた「組織状大豆タンパク」を水洗いしてほぐし繊維状にする。これに、調味料、油脂や脂肪を配合して型枠(スタッパー)で押し固めるのである。この成形食材を、牛肉や豚肉のステーキ形状で食材にするとともに、それをスライスして商品とした。

ほかに類似製品として、大豆タンパク質粉末に調味料と色素を配合し、エクストルーダーで粒状に成形したものを水洗いし、組織をほぐさないでそのまま鶏肉の細切れ形状としたものも商品化した。

ここで、大豆由来食品の共通の問題は、食味である。水洗いを徹底しても大豆臭気は抜けず、加熱調理により香り、食味を損傷しリアルミートとはとても言えないものであった。対応策として濃い味のレトルトカレーにして商品化や、ハンバーガーのパテに仕上げた。残念ながらヒット食品とはならず終売となった。この様な経験から最近の調理法を変えた商品につながるように思える。

次に「人造ミルク(栄養バランス飲料)」は、外科手術後の栄養剤として、上部消化管の機能が使える場合の栄養管理として開発した。病院内で、鼻腔チューブ(内径0.4mm小児用以上)を使うので、チューブ内で詰まらず定量的に流れることが必須条件である。類似商品で病

FOOMA JAPANA 2022内で行われた両社の共同展示では、クラスターデキストリンと転動流動造粒・コーティング機MPを使用して加工した、粉末香料や抹茶パウダーを展示。また、苦味抑制のため果汁粉末にクラスターデキストリンのコーティングを行う稼働実演も実施し、両社の強みを最大限にアピールした。

コラーゲン富士新工場(CQT棟)本格稼働中!

富士山が育む「水」をふんだんに利用し、長きに亘り積み重ねてきた

