

2024年6月吉日

各位

東京都渋谷区恵比寿四丁目20番3号  
日油株式会社 機能食品事業部  
TEL03-5424-6765

## 「ルテイン配合改質剤」シリーズの発売について

日油株式会社(東京都渋谷区 代表取締役社長: 沢村孝司)は新製品を下記のとおり発売しましたので、お知らせします。

### 記

#### ・「ルテイン配合改質剤」シリーズのご紹介

当社は現在の主力製品である機能性油脂で培った加工技術を活用して、「新素材による小麦粉利用製品の食感改良」をコンセプトにした食品機能材の開発に注力しております。地方独立行政法人大阪産業技術研究所との共同研究の結果、色素成分であるルテインが、小麦粉の蛋白質に作用することで小麦粉利用製品の食感を改質することを見出しました。今般麺、菓子、パン向けに発売した各新製品を合わせてご紹介させていただきます。

#### 【製品概要】

- ① 「タフィー®」は、小麦粉とのミックスが容易な麺向けの粉末製品です。少量添加で麺のコシを向上する効果があり、小麦グルテンの使用量を削減できる可能性があります。様々な種類の麺にご使用いただければ、麺の品質向上に効果的です(推奨添加量は0.5~1.5%(対粉))。
- ② 「フワキープ®」は卵の使用量を減らすことが可能な製菓向け製品です。卵を減量すると、菓子のボリュームやソフトさが低下するといった問題を発生させることなく、しっとりとした食感の菓子を得ることができます。卵量の代わりに、水で希釈したフワキープを配合してご使用ください。
- ③ 「メルティソフト®」はバター不足・価格高騰に対し、バター使用量を減らしたいという要望にお応えできる製菓向け製品です。菓子に発酵バター様の強い呈味を付与し、豊かな味わいを与えます。また、食感を改良する効果があり、ソフトで良好な口どけを付与できます。ペースト状のため分散性が良好で、様々な菓子で使用いただけます(推奨添加量は10~20%(対粉))。
- ④ 「プルミエソフト®」はしっとりソフトな食感を付与する製パン向け製品です。パンの経時的な食感変化を抑制し賞味期限延長に貢献します。少量の添加で高い効果が得られるため、経済性にも優れています。分散性が高いため、中種から本捏までいずれのタイミングでも添加可能です。(推奨添加量は0.5%~1.5%(対粉))。
- ⑤ 「ロールトップ™」はパンのソフトさやボリュームに影響を与えずケービング(横折れ)を抑制する製パン向け製品です。さらにパン表面のシワ抑制にも効果を発揮します。少量の添加で高い効果が得られるため、経済性にも優れています(推奨添加量は0.5~1.5%(対粉))。
- ⑥ 「LP-V」は、レタス粉末を配合した製パン向け製品です。植物工場生産されるレタスは、出荷前に形を整える等で破棄されるレタス葉が発生します。このレタス葉を未利用資源として捉え、LP-Vに配合することで、レタス葉に含まれるルテインによる効果で生地物性や食感改良効果が得られる環境配慮型製品です。(推奨添加量は0.5%~1.0%(対粉))。

\*タフィー フワキープ メルティソフト プルミエソフト は日油株式会社の登録商標です。

お問合せ先:機能食品事業部 加工油脂第1営業部 TEL:03-5424-6765

以上