

## エリスリトールなど

### おいしく減塩を実現

#### 物産フードサイエンス

物産フードサイエンス  
(東京都千代田区、〒100-3620)  
3・6202・2132  
は、還元水飴、ソルビトール、エリスリトールなど、糖アルコール素材を豊富に取りそろえている。素材開発はもちろん用途開発にも注力しており、科学的データに基づいた処方提案を得意としている。

糖アルコールは、甘味のみならず、物理的、化学的に高い安定性、日持ちの向上、非着色性、保湿度、低カロリーなどをさまざまな機能を持つ糖質。食品、医薬品、化粧品、工業製品など身近な製品に幅広く利用されている。

中でも近年市場が拡大しているのはエリスリトールだ。カロリーゼロで爽やかな冷涼感が得られるため飲料やゼリーを中心に使用されてきたが、最近では低糖質をうたうパンやスイーツ向けの素材としても注目され、利用が進んでいる。

さらに、エリスリトールは、塩味を増強する機能も持つ。砂糖に比べて、甘味の立ちが早く切れがよい甘味質を有し、甘味

の立ちが塩味の立ちを早め、強い塩味を一気に感じた後、甘味が早く切れ、塩味のみが残るため、塩味が持続する。エリスリトールを配合することで、自然に減塩することが可能となる。また、減塩食品に多く使われる塩化カリウムの苦みをマスキングする効果もあり、味を変えずにおいしく減塩を実現する。

この機能はエリスリトールのみならず、高糖化還元水飴(「エスイー600」「スイートPEM」)でも確認されている。同社では「塩味増強効果」に関する特許(特許第61018831号、4778660号)を取得し、糖アルコールを用いた減塩処方の提案を進めている。顧客の関心も高く、調味料を中心に問い合わせが増えている。

低糖質、減塩用途以外にも、ビタミンの安定化、高甘味度甘味料の味質改善効果などエリスリトールは豊富な機能があり、健康価値を付加した食品との相性が良い。食品向けには、粒状、粉末、顆粒の3タイプをラインアップしている。