

小麦粉から めんの販売まで 〈めんの総合専門誌〉

月刊 麵業界

The Noodles

2014

5

麵業界展望 ~この人に聞く!~

大阪府麵類食堂業生活衛生同業組合
池田 享司 理事長

乾めん特集2014(西日本)

機械製麵NB品の回復なるか
高付加価値商品の開発が課題

ノロウイルスに有効な アルコール製材 「EA-75」

日持ちが劇的に向上、液体トレハロース 「ストロングアップ」

イコル



石井代表（右）と開発担当の石川課長

株式会社イコル（大阪市北区豊崎5-7-11-402）は食品添加物の商品開発のほか、衛生関連商品の販売、容器など製品用資材の開発・販売も行っている。ユーザーの要望を受けて製品を開発するなど、きめ細かい対応が同社の強みのひとつだ。石井生剛代表取締役は「オーダーメイド商品やOEM製品の開発などでメーカーの課題を解決する」と語る。

食品添加物エタノール製材「アルコールEA-75」はリンゴ酸を配合したアルコール製材で「現場の衛生に必要なポイントを全部そろえた」という同社のNB製品だ。果実由来、植物由来の安全な原料で製造されており、農薬の影響が考えられる天然原料や乳酸塩類などを使用していないため、安全・安心をしっかりと訴求できる。また、たんばく質を多く含んだ有機物に対して効果的で即効性がある。ノロウイルスに対しても効果があり、予防に有効だ。開発担当の石川斉開発営業課長は「外側の衛生を守るだけでなく、練り込み添加などに使用できる」と特徴を語る。

今年2月に発売された液体トレハロース製材「ストロングアップ」「同・ライト」もユニークな商品だ。一番の特徴はなんととっても日持ちの向上であり、芽胞菌（耐熱性菌）の抑制に優れた効果をも

せる。たとえばたまご焼きに「ストロングアップ」を添加した場合、常温で5日以上保存が可能だ。高濃度のトレハロースを均一に液体化しており、製造時のぶれもない。めん類に使用した場合、老化やα化の防止につながる。「ライト」はアレルゲンフリー製品となっている。石川課長は「食味に関しても向上することはない。酢酸ナトリウムの代わりに使用できる」とする。

石井代表は「ユーザーとともに改良し、使用方法へのアドバイスなど、サポートしていく。めんへの使用では食感が向上するのでぜひ実際に体感してほしい。近年、衛生に対する意識が高まっている。今まで下流で使用されていたアルコールだが上流で対応することでも中・外両側から衛生管理ができる」と語る。