

2020年7月15日

【食品の気になる臭いを解決する新技術「マスキット EX」を開発】

株式会社モリタ食材開発研究所（本社：大阪、社長：守田悦雄）は、2020年7月15日、長年培ってきた技術を基に、食品の気になる臭いを改善・解決する新技術の開発に成功しました。

この技術は、コロナ禍で食品メーカーが自社の技術課題、商品企画開発の方向性、差別化、高付加価値化などを検討する上で、大きな貢献を果たすものと考えています。

研究開発提案型の弊社は、コロナ収束後を見据え、食品メーカーの新しい商品づくりを支援するため、従来の業界における技術的課題に取り組んでまいりました。

「マスキット EX」の特長と効果

この新技術は、元々、大豆たんぱく臭の改善ニーズから開発が始まり、その過程で画期的なマスキング効果を発見しました。

現在、このマスキング効果は、以下のような幅広い食品の気になる臭いに対して、その改善・解決効果が確認されています。

- \* レトルト食品特有のレトルト臭
- \* 切り干し大根などの根菜臭
- \* 惣菜、漬物などに使用される葉物類の臭い
- \* 鶏そぼろ、ソーセージ・ハムといった肉加工品の臭い
- \* 納豆臭

弊社では、これまでの改善効果を基に、今後ますます新しい発想で、国内外の幅広い複合原材料・食材を活用した商品開発を検討してまいります。

例えば、コスト削減のために使用される大豆たんぱくの臭い、日持ち向上剤や pH 調整剤などの添加物の臭い、酵母エキスやたん白加水分解物などの調味料素材の臭いといった、さまざまな「気になる臭い」を改善・解決する技術として提案していく考えです。

特に、インスタント食品の商品開発が活発化することを想定し、その原材料および生産工程で生じるわずかな臭い問題の改善・解決に、このマスキング技術は差別化商品づくりに役立つと確信しています。

さらに、この技術は食品原料素材の味を損なうことなく、その風味を向上させるという二次的な効果も持ち合わせています。

製品情報

この技術製品は、国産穀物 100%原料を使用し、独自の先端バイオ技術から誕生したものです。

食品素材のマスキング矯臭効果を持つ中間原料醸造液体製品で、「マスキット EX」として提供いたします。

担当部署: 新しい味づくり技術、差別化技術提案を担う研究開発部

- \* 品質: 淡褐色液体
- \* 表示: 食品添加物表示は不要

- \* 添加量: 対象食品によって異なりますが、0.5~2%の添加で不快臭を軽減する効果があります。
- \* 包装形態: 10kg (キューピーテナー入り)

「マスキット EX」は、従来の技術や発想では企画開発が困難であった差別化商品づくりにおいて、既に発表している健康志向向けの透明な醤油風調味料「コウミロン味ベースホワイト」や「味譜一番」と共に限定的に提案し、関係メーカーの発展を支えていく考えです。

#### 株式会社モリタ食材開発研究所の特長

研究開発提案型・知恵袋会社である弊社の特長は以下の通りです。

- \* 時代のニーズに応える美味しい味づくり技術提案
- \* 差別化食品の加工技術開発提案
- \* コラボ食品の企画提案
- \* 知的財産の開発助言まで、幅広い分野でお客様の発展を支えます。

この新しいマスキング技術についてご興味ございましたら、ぜひお気軽にお問い合わせください。

[Webサイトのトップページへ](#)