

2022年2月4日

【新しい味変・深化技術で食品の香味に差別化を提案】

株式会社モリタ食材開発研究所（研究開発提案型知恵袋会社）は、2022年2月4日、コロナ禍において食品メーカーから寄せられる、市販商品の香味改善ニーズに応えるべく、**新しい味づくり技術である「味変技術・深化技術」**を発表しました。

この革新的な技術は、弊社社長である守田悦雄が香味づくりや商品企画提案に携わってきた51年間の技術蓄積から生まれました。

食品メーカーが長年培ってきた伝統技術と弊社の最新技術を融合させることで、既存の食品レシピを変更することなく、差別化された嗜好性の高い香味を実現できます。これは、今までにない全く新しい、革新的かつ先端的な技術です。

約2年前から、現状の食品の特長をベースに、従来の食品や他社の類似食品との差別化、気になる香味課題の解決、嗜好性の向上などに関する問い合わせが活発に寄せられていました。

これに対し、弊社では「味変技術・深化技術データベース」を活用し、それぞれの課題に応じた技術提案を行ってまいりました。

この度、味変・深化技術の幅広い商品での効果が確認されたため、食品業界に新しい技術として正式に発表いたします。

本技術を様々な市販食品に適用した具体的な効果については、弊社のウェブサイトに詳細な情報を多数掲載しております。

本技術は、食品のリニューアルなどの機会に容易に導入でき、企画・開発の効率化と合理化を可能にします。また、設備を変更することなく、より美味しい商品を生産・販売できるようになります。

弊社は今後、この技術をそれぞれの食品分野のメーカーに直接提案し、共存共栄を図りたいと考えており、不特定多数への技術提案は避ける方針です。

弊社社長 守田のコメント：

「弊社の開発した味変・深化技術は、今までにない技術であり、それぞれのメーカーが最高の技術で完成された食品をさらに向上させる、全く新しい技術です。今後の食品メーカーの差別化商品、嗜好性向上商品づくりに貢献し、お客様の発展に寄与したいと考えています。」

参考情報：

弊社のウェブサイトは、東京電機大学大学院の研究教材にもなっており、その技術効果商品一覧情報を記載しています。

味変技術・深化技術とは

「味変技術・深化技術」とは、弊社の長年にわたる味づくり技術開発から生まれたバイオ技術、その応用技術、食品素材利用技術、分画技術、融合技術などを包括するものです。弊社ではこれを「美味しい味作りの〔深化技術・味変技術〕」と称しています。

気になる臭いの改善・解決のために開発された「マスキット EX-1」をはじめ、「ウマミロン」、「サンミロン」、「コクミロン」、「味符・味譜一番」などは、食品の差別化や高付加価値食品の企画開発のための技術製品名であり、シリーズ化されています。

これらの技術詳細情報は弊社の知的財産に関わるため非公開とさせていただきますが、その技術効果は弊社ウェブサイトの情報でご確認いただけます。

味変・深化技術の体感をご希望の際は、研究開発部までご連絡ください。

[Webサイトのトップページへ](#)