

フジリチン

(甘草抽出物)

Fujirhizin

フジリチンの食品への応用

(1) 甘味効果

グリチルリチンは口にふくんだ時、最初は甘味が弱く、後から本来の甘味が出てくる特徴があります。総てをグリチルリチンのみで甘味を出そうとすれば問題がありますが、砂糖、ブドウ糖、果糖、水飴、グリシン、ソルビットなどを適正に組み合わせますと大変良質の甘味が得られます。

(2) 塩なれ効果

グリチルリチンと食塩の呈味曲線が似ていることから、食塩の苦味をよく抑えるために、「塩のカドを取る」とか「苦味を枯らす」といわれています。

食塩の苦さを抑えることによって、食品本来の味を引き立てる効果を持っています。従ってグリチルリチンは「旨みを引き出す調味剤」ともいわれています。

例えば、13%の食塩水にグリチルリチンを0.03%添加しますと、呈味は10%食塩水と同じという結果が出ています。

(3) 調味効果

グリチルリチンの甘味は舌全体に幅広く感じられるために、食物の嫌み隠し、目立った「旨み」が感じられるようになります。最近では甘味効果よりも、調味効果を主体にご使用いただくようになりました。たとえばグルタミン酸ソーダに食塩を加えると旨みが増しますが、その上にグリチルリチンを添加しますと、旨みが舌いっぱい感じられます。

(4) フレーバー効果

グリチルリチンには、ある種の臭いを引き立たせたり、抑えたりする作用があります。

● 香りを引き立たせるもの

チョコレート・ココア・ミルク・卵・ガム・牛乳・バター等

● においを抑えるもの

マトン臭・精肉臭・乳酸菌飲料のヒネ臭・ネクターなどの青臭さ等

(5) その他の効果

● 乳化、分散及び可溶化作用

アイスクリーム・サラダドレッシング・マヨネードなどの乳化を助ける作用があるといわれています。また、醤油の防カビ剤などの分散可溶化作用もあります。

● 泡の安定化

欧米では、グリチルリチンはパン・クッキー・生クリームなどの泡の安定化のために用いられているといわれています。

フジリチン製品

● フジリチン製剤品

ご要望に合わせたフジリチン製剤製品を製造致します。

● 食品への添加物表示

甘味料 (カンゾウ)

● フジリチン製品包装形態

入目 : 10 kg (1 kg × 10 個) 外装 : ダンボールケース

～ 食品・医療・工業の未来を天然素材で支えます ～



富士化学工業株式会社

本社・工場：和歌山市中之島 1570 番地 TEL:073-423-1247 FAX:073-431-3005

東京営業所：東京都中央区日本橋堀留町 1-10-15 TEL:03-6231-1192 FAX:03-6231-1191

<http://www.fujichem.co.jp>