

特集Ⅳ

ココナッツミルクαCD粉末

αシクロデキストリンを乳化剤として粉末化

シクロケム

シクロデキストリンを用いて機能性素材の生体利用能向上研究を行っているシクロケム(東京都中央区、03-5601-4714)は、ココナッツミルクを粉末化する乳化剤として、αシクロデキストリン(αCD)を提案している。

ココナッツミルクを汎用的に利用できる製品として、デンプンやデキストリンなどの賦形剤と、乳化剤としてのカゼインナトリウムを加えて乾燥させた「ココナッツミルクパウダー」が販売されている。

ココナッツミルクとして利用できる製品だが、乾燥により風味成分が損なわれることや、水に溶かすとダマになることがあった。

同社の提案するαCDは環状のオリゴ糖。αCDは、環状構造の内側に疎水性物質を取り込むことによって優れた粉末化能を発揮することがわかっている。

いた場合、得られた粉末は水に再分散しやすく乳状状態が長時間持続するという利点がある。

また、ココナッツミルク中の風味成分がαCDによる包接効果で保持することができ、乾燥による劣化を低減しつつ、風味の良いココナッツミルク粉末を調整することが可能だ。

現在、乳化剤として広く用いられているカゼインナトリウムは牛乳中から容易に取り出すことができ、溶解性が高く乳化剤、安定化剤としてホップクリームやババロア、ムース、ミルクゼリー、アイスクリーム類など多くの食品に添加されている。ただし一方で、カゼインの中でもαカゼ

インがアレルギーとなることが知られており、牛乳からαカゼインを減らした幼児用ミルクも販売されている。

カゼインナトリウムの代替乳化剤としてαCDを利用することにより、利用能向上とアレルギー回避が図れるとして、同社ではさまざまな食品への普及を推進していく方針だ。

お湯や牛乳で戻すとココナッツミルクの調整に用

αCDをココナッツ

ミルク粉末の調整に用

いた場合、得られた粉末

は水に再分散しやすく乳

状状態が長時間持続する

という利点がある。

また、ココナッツミル

ク中の風味成分がαCD

による包接効果で保持す

ることができ、乾燥

による劣化を低減しつ

つ、風味の良いココナツ

ミルク粉末を調整する

ことが可能だ。

工程については、従来

のカゼインナトリウムを

αCDに置き換えるだけ

で従来の製造装置・

製造方法を用いることが

できる。

現在、乳化剤として広

く用いられているカゼイ

ンナトリウムは牛乳中か

ら容易に取り出すことが

でき、溶解性が高く乳

化剤、安定化剤としてホ

ップクリームやババロ

ア、ムース、ミルクゼ

リー、アイスクリーム類

など多くの食品に添加さ

れている。ただし一方で、

カゼインの中でもαカゼ

インがアレルギーとなる

ことが知られており、牛

乳からαカゼインを減ら

した幼児用ミルクも販売

されている。

カゼインナトリウムの

代替乳化剤としてαCD

を利用することにより、

利用能向上とアレルギー

回避が図れるとして、同

社ではさまざまな食品へ

の普及を推進していく方

針だ。