

2023年4月7日

オリエンタル酵母工業「第26回 ファベックス2023」に出展 ～栄養強化素材や味・風味強化素材などを提案～

日清製粉グループのオリエンタル酵母工業株式会社（取締役社長：中川 真佐志）は、本年4月12日（水）～14日（金）の3日間、東京ビッグサイト（東京都江東区）で開催される国内最大級の業務用食品・食材、機器、容器の総合見本市「第26回 ファベックス2023」に出展します。

■当社ブース概要（ブース番号：東4ホール FQ-16）



▲当社ブースイメージ

当社ブースでは「酵母でおいしく解決！」をテーマに、ミネラル酵母をはじめとする栄養強化食品向け製品や、味・風味強化に役立つ製品を紹介します。中食・外食業界および食品メーカーのお客様が抱える様々な課題の解決に、製パン・製菓業界で長年培った酵母の知見をぜひご活用ください。

■当社紹介製品一例

・極旨プラス

極旨プラスは、酵母と乳酸菌で、穀物などを十分に発酵させた発酵調味料です。美味しさに関わるアミノ酸・有機酸などの成分をバランスよく含んでおり、少量の添加で味の厚みやコクが底上げされます。また、様々な「味わい」や「風味」が付与されることで畜肉原料特有の「畜肉臭」や植物性大豆たんぱく原料特有の「大豆臭」を軽減します。



▲極旨プラス使用例（唐揚げ）

・ミネラル酵母シリーズ

ミネラル酵母は、栄養成分の宝庫であるパン酵母を特殊技術で培養し、各種ミネラル含有量を飛躍的に向上させ粉末化した、国産の食品素材です。各種ミネラル補給食品の開発に少量からご利用いただけます。



▲ミネラル酵母使用例（野菜ジュース）

・ミネラルフル

ミネラルフルは、10種類のミネラル（カルシウム、マグネシウム、亜鉛、鉄、マンガン、銅、ヨウ素、モリブデン、セレン、クロム）を配合したミネラル食品素材です。1食当たり1.5g添加すると、ミネラルの1日の摂取基準値（※）の約1/3が摂取できます。完全栄養食や栄養バランスのとれた健康食品の新規開発にもおすすめです。

※ 厚生労働省「日本人の食事摂取基準（2020年版）」より



▲ミネラルフル使用例（ショートブレッド）

・イーストリッチシリーズ

イーストリッチは、ミネラルを高含有させた酵母から水溶性成分を抽出したミネラル酵母エキスです。酵母臭が少なく、風味への影響がほとんどないだけでなく、清澄性が高いため、透明感を求める飲料などに最適です。【使用例：ゼリー】

・カルマグ・S

カルマグ・Sは、カルシウムとマグネシウムを、最も理想とされる摂取比率2:1.2で含む、生物起源の“ドロマイト”という食品素材です。骨や歯の形成にはカルシウムだけでなく、マグネシウムが必要となります。カルシウム・マグネシウム補給食品にご利用ください。

【使用例：健康食品】

■「第26回 ファベックス2023」概要

- ・日 時：2023年4月12日（水）～14日（金）10:00～17:00
- ・会 場：東京ビッグサイト 東4～6ホール
東京都江東区有明3-11-1
- ・主 催：株式会社日本食糧新聞社
- ・Webサイト：<https://www.fabex.jp>

以上