



2022年10月12日

千葉製粉株式会社

代替肉市場に向けた取り組みについて

千葉製粉株式会社は、近年、世界的に注目を浴びているプラントベースフード、中でも代替肉を使用した加工食品のおいしさ改善、特に食感を向上させる品質改良剤製剤を開発し、日本国内のお取引先皆様へ提案を行っております。さらに ASEAN 諸国に向けた提案として、タイ国の合弁会社「CHIHAMA FOOD」グループと連携し、去る 2022 年 10 月 5 日～7 日にバンコクで開催された FiAsia2022 にて本格的な提案を開始いたしました。

「ギガバイト®」シリーズは、代替肉を使用したプラントベースの加工食品にご利用いただける品質改良剤製剤で、プラントベースのハンバーグにおいては「粒感」の向上や「つなぎ」の食感向上が可能となります。

■「粒感」の向上

「ギガバイト®RD（特許出願中）」は、肉の代替として使用する粒状大豆たん白（大豆ミート）などの組織状植物たん白の組織を硬化させることにより、大豆ミートに噛み応えを付与し、肉のような粒感にすることができます。プラントベースのハンバーグを製造する際、通常乾燥した大豆ミートを調味液に漬けて水戻しした後、他原料と混合して生地を製造しますが、予めこの調味液に「ギガバイト®RD」を加えて水戻しすることで効果を発揮します。現在、プラントベースのハンバーグの他、そばろやキーマカレーなど粒感をダイレクトに感じるプラントベースの加工食品での引き合いも多くいただいております。

■「つなぎ」の食感向上

「ギガバイト®NE」は、粒状・粉末状植物たん白や他原材料（野菜など）との「つなぎ」部分に作用し、生地全体を結着させることでボディー感が向上し、弾力感のある食感にすることができます。生地混合時に粉末の「ギガバイト®NE」をそのまま添加・混合することで効果を発揮いたします。現在、価格高騰が著しい粉末卵白の代替としての問い合わせが増えており、アプリケーション提案を進めております。

千葉製粉株式会社は、プラントベースフードの「おいしさ」の追求や植物由来原料を有効利用するための取り組みなど、新たな「価値を創造」し、サステナブルな社会への貢献を目指してまいります。



FiAsia2022（バンコク）展示会場風景



以上

【本件に対する問い合わせ先】

千葉製粉株式会社 機能素材開発部 TEL:043-241-0117