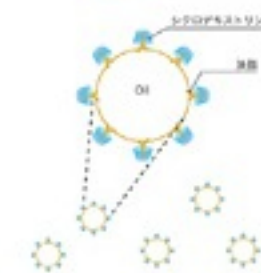
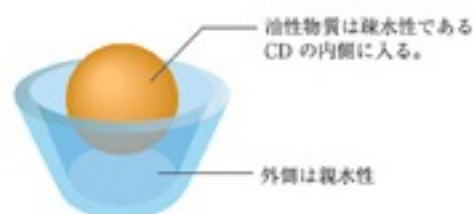


## 卵不使用で乳化安定性に優れたマヨネーズの処方

概要・品質・性能

$\alpha$ シクロデキストリン ( $\alpha$ CD) は天然由来の環状オリゴ糖で、とうもろこし澱粉から生成される。

$\alpha$ CD 自体は非消化性の水溶性食物繊維であり、O/W (水中油系) 型乳化安定化にとっても効果的である。水と油の比率を変えることで乳化状態を調整することができ、様々な粘度を要する食品調味料の処方に対応できる。このため、卵を使用せずにマヨネーズを作ることが出来るため、低脂肪でカロリーを抑えることも可能であり、健康にも優しい。また、動物由来の卵黄は熱や酸に弱く、アレルゲンになりうるが、 $\alpha$ CD を用いることで、安定した乳化状態を維持できる。



$\alpha$ CD の特徴と  
 $\alpha$ CD によって安定な O/W  
エマルジョン形成

用途

- (1) マヨネーズの新商品開発
- (2) 食品調味料 (ドレッシング、ケチャップ等)

技術移転

- (1) 形態 生産委託、共同研究開発
- (2) 相手先 食品加工業者
- (3) 地域 国内・海外いずれでもよい

実用化・情報

[試作・実験] 試作完了  
[製造・販売実績] 無し  
[技術情報の提供] 技術資料、パンフレット  
[情報提供者] (株)シクロケムバイオ  
営業開発部 佐藤 慶太  
[連絡先] (公財)りそな中小企業振興財団 事務局  
TEL.03-3444-9541 FAX.03-3444-9546

特許等

なし