



日本から食に豊かさを DKエステル

竹内 正一郎 たけうち しょういちろう

機能化学品事業部 海外担当 課長
03-3275-0569 s-takeuchi@dks-web.co.jp

1. 成長するASEAN市場

2008年のリーマンショック以降、欧米や日本などの先進国の経済が低迷する一方、中国、インド、ASEAN（東南アジア諸国連合）は高い経済成長率を維持し、世界の生産拠点としてだけでなく世界の旺盛な消費市場として成長しています。中でも域内人口が約6億人のASEANは、高い経済成長率と若年層中心の人口構成から、購買力の高い中間層、富裕層の割合が増加すると見られ、成長市場として期待されています¹⁾。

ASEANは1967年に結成された東南アジアの地域協力機構であり、10カ国が加盟しています。2010年度のASEANのGDPは18,436億ドルで、一人当たりのGDPは3,000ドルを超えています²⁾。また2010年のGDP成長率は、シンガポールが約15%、タイ、マレーシア、フィリピンは7%を超え、インドネシア、ベトナムは6%を超えています²⁾。

今後の企業活動において、ASEAN市場の魅力は増す一方です。経済成長とともに食に対して豊かさを求める人達が増加し、食品産業も成長すると期待されます。

2. 食品添加物 ショ糖脂肪酸エステル

ショ糖脂肪酸エステルは、ショ糖を親水基、脂肪酸を親油基とする非イオン界面活性剤です。当社は1971年にショ糖脂肪酸エステルDKエステルの製造販売を開始しました。DKエステルは日本の食品添加物公定書に適合するだけでなく、国際基準となるJECFA規格、EU規格、米国FDA規格にも適合しています。また、韓国や台湾の食品添加物規格などにも合致しており、多くの国で食品添加物として使用できます。

DKエステルは加工食品、製菓、乳製品、乳飲料、加工油脂などさまざまな用途に利用されます。その目的は、油脂と水との乳化、難溶性物質の可溶化、油脂の結晶成長の抑制、でんぷんの性質を改質、起酵、耐熱性芽胞菌による変敗を抑制など多岐にわたります。また、無味無臭ですので食材の味に影響しないことも特長になります。

当社では長年培ったDKエステルの応用ノウハウを生かし、食品の完成度の向上を提案しています。

3. DKエステルの小麦二次製品への効果

DKエステルのHLBは1~19であり、食品用乳化剤の中ではHLBの幅が最も広いことが特長です。

高いHLBであるDKエステルF-110、F-160は、油脂の乳化力、小麦粉生地の変質機能、でんぷんの老化防止機能に優れるため、ふっくらとしたパン、サクサクとした口溶けの良いビスケット、ふんわりとした口当たりの良いケーキの製造に効果を発揮します。また、DKエステルF-110、F-160は、粉末品ですので、小麦粉、でんぷん、粉糖などの粉原料と混合して使用できます。

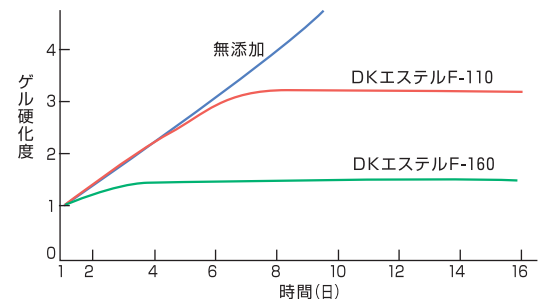


図1 でんぷんの老化防止

DKエステル	HLB	主な構成脂肪酸	外 観
F-110	約11	ステアリン酸	白色粉末
F-160	約15	ステアリン酸	白色粉末

表1 DKエステルF-110、F-160の性状

最後に、ASEANの食生活の向上と食品工業の発展にDKエステルと当社の長年の知見を役立てたいと思うとともに、DKエステルブランドの浸透、およびASEANでの食品用乳化剤メーカーとしての当社の存在感を高めていきます。

略語説明

JECFA: the joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives
(FAO/WHO合同食品添加物専門家会議)

HLB: Hydrophile-Lipophile Balance

参考文献

1) みずほリサーチ January 2011

2) 外務省 アジア大洋州局地域政策課: 目で見えるASEAN (2011.9)