

アサヒグループ食品(株) 食品原料開発部



幅広い市場を支える独自価値の高い食品原料素材の開発

酵母素材や乳素材、フリーズドライ素材といった、独自の食品原料素材の開発に取り組んでいます。例えば、ビール酵母やパン酵母から抽出・加工した「酵母エキス、酵母タンパク・酵母細胞壁」や、日本で初めて育児用粉ミルクを開発した技術から生まれた「業務用粉乳(クリームングパウダーなど)」、また、これらの原料・技術を活用して開発した「粉末プリミックス飲料」など、様々な食品原料素材の開発を行っています。商品ごとに、お客さまのご要望に細やかに対応するとともに、基礎研究にも取り組むことで、幅広い市場の商品づくりを支えています。

乳素材・フリーズドライ素材・粉末食品の開発

乳製品の味わい付与、食感や色調改良など、食品開発のあらゆるシーンに対応する業務用乳原料や、フルーツ・梅・味噌等の食品素材や健食素材を栄養価等品質を損なわず使いやすくFD加工した製品を開発しています。また、これらの素材・原料を活用して、カップ式自動販売機用の粉末飲料やOEM商品*なども開発しています。お客さまの多様なニーズに細やかに対応することで、常に最適な商品提供を目指しています。

* Original Equipment Manufacturing 委託先ブランド製造

酵母エキス調味料・アプリケーションの開発

酵母に含まれる栄養素やうま味成分を活用した酵母エキス調味料などの商品開発・設計変更・営業支援、またお客さまのご要望に合わせたアプリケーション開発などを行っています。乳原料や粉末食品の開発技術も活かし、横断的な開発にも力を入れています。

高付加価値な酵母素材の開発

新規酵母のスクリーニングや培養法の構築、酵母エキスの抽出法や酵母細胞壁の加工法など、酵母を扱うための多面的な研究に取り組むことで、より高付加価値な酵母素材開発に注力しています。また社内外の組織と共同開発を行い、世界の市場に新しい価値を提案しています。

研究

■酵母培養技術の開発

新しい機能の酵母を得るため、アサヒグループが保有する、膨大な酵母菌株ライブラリーからのスクリーニングや、菌株ごとの最適な培養条件検討に取り組んでいます。これまでに、グルタミン酸を多く含む菌株をスクリーニングし、特殊な培養技術を確立、商品化に成功しています。ほかにグルタチオンや核酸を多く含む商品も開発しました。

■酵母関連原料の用途拡大

酵母を加工した素材には酵母エキス、酵母細胞壁など様々な種類があり、それぞれの特長を最大限に活かすための用途開発にも注力しています。食品分野での活用はもちろん、培地成分としての酵母エキス活用や、ペットフード、飼料分野での乾燥酵母・酵母細胞壁の活用など、多岐にわたる活用方法を検討し、お客さまに提案しています。

■業務用乳原料の用途拡大に向けた技術開発

特長的な乳風味を付与するだけでなく、加熱や高塩分・酸性条件下での安定性を有する乳原料も展開しています。風味面・機能面であらゆる用途に適した乳原料・技術の開発に取り組んでいます。



■新たな風味を付与する素材・加工技術の開発

植物肉など、代替たんぱく質への注目が世界的に集まる中、肉の風味を付与するための調味料として、酵母エキスの活用を検討しています。また、新たにスモークの風味を付与する素材の加工などにも取り組んでおり、より効果的に風味を付与する手法を追求しています。



食品原料開発部
染谷 駿一 Shunichi Someya

2022年
入社

— 私のチャレンジ —

研究で得られた知見を付加価値の高い酵母エキス開発につなげたい

私たちの部署では酵母エキスの開発および酵母エキス抽出時の副産物となる酵母細胞壁の用途開発を行っています。その中でも私は酵母培養時の使用原料変更による増殖悪化という課題に対して、原因となる物質を探索し、増殖改善を目指しています。大学時代には扱ってこなかった酵母を研究することになったため知識が浅く、深い考察ができない点が課題ですが、困ったことがあれば部署や会社

の垣根を越えて親切に教えてもらえます。また、未熟な私の意見でも積極的に取り入れてくださり、実験に反映することができています。日々の実験では大きな進歩はあまりなく、地道な作業の方が多いのですが、実験を積み重ねることでこれまで分かっていなかった自社の酵母の性質が徐々に明らかになっており、手応えを感じています。