

酵母エキスをセミナー開催

エンジェル社の技術や製品を紹介

Dashi Trading

Dashi Tradingは10日、同社が取り扱う中国・エンジェル

イースト社の酵母エキスを製品について、利用の基礎から最新製品のアプリケーションまで網羅する



ジェレミー・ション氏



水野社長

「酵母エキスをセミナー」を開催した。

会の冒頭、同社の水野

勉社長は「当社がエンジェル社の酵母エキスを取り扱うようになって4年になるが、チャイナフ

ー志向の影響もあり、同

社の高い技術力や世界屈

指の製造能力、幅広い製

品ラインアップなどにつ

いてあまり知られてこな

かった。今回のセミナー

を機に、さまざまな機能

を持ったエンジェルの酵

母エキスをについて知って

いただき、ユーザー様の

製品の味や品質の向上に

つなげていければ」と挨拶

拶した。

講演はエンジェルイ

スト・酵母エキスを食品調

味研究所副所長のジェレ

ミー・ション氏が行っ

た。30年以上にわたる同

社の研究開発の歩みや環

境や品質への取り組み、

世界最大の製造能力を誇

る生産拠点の紹介に続

き、同社が現在注力する

酵母エキスを製品群の特徴

と用途を解説した。

酵母エキスの基本的な

機能には、うま味・厚み

の強化、塩味エンハンス、

マスキング効果と味のま

とまり効果、タンパク源

などがある。同社では機

能ごとにAngioprine

(セイボリー風味、塩分

低減)・Angelboost

(うま味・コク味強化)

核酸含有タイプ)、(スパ

イスエンハンス、中々後

味のうま味付与)・Ang-

earom(リブアクシエンタ

イ)、Angelpro(酵母

タンパク)、Angelcell

(酵母細胞壁含有、風味

キャリア・食物繊維)の

5つのシリーズをライン

アップしている。セミナー

では、それぞれのブラ

ンドから新製品も含め現

在注力するアイテムを使

用したポタージュスー

プの試飲を行い、特徴ある

風味や塩分の感じ方の違

いなども体験しながら、

どのような食品にどの製

品がマッチするかを解説

した。

参加者からは、製品ご

との成分の違いやアプリ

ケーション開発上の疑問

点などについて活発な質

問が相次ぎ、酵母エキ

スの多彩な調味機能につ

いて理解が深まったとの感

想が挙がった。