

2013年(平成25年)1月18日 金曜日

食 品 新 聞

北米最大の食塩メーカー・モートン社製品を輸入販売する野村事務所は

機能性業務塩シリーズ2品 「コーティング岩塩」と「純度999岩塩」

野村事務所



業務用岩塩のアイテム強化を進めている。このほど機能性業務塩シリーズとして「コーティング岩塩」(溶解法岩塩)は、ここ数年高まる製菓・製パン需要において、使いやすい1kg袋を用意することでバリエーション対応を可能にした。サラサラした粒径0.09mmの超微粉岩塩で、塩付きが良く泣

きにくい。塩スウィーツラムで塩味ベースのキャラメルやチョコの製品が増え、練り込みやトッピングでの使用拡大を見込む。ポテトスナック、ビスケット、ナッツのコーティング加工、クッキー、ベーグル生地への練り込みにも適している。

一方、「純度999岩塩」(溶解法岩塩)はNaCl純度を99.98%まで高純度に再結晶化したもので、「純度が求められるパンや乳製品などの需要を掘り起こしたい」(同社スペシャリティケミカル事業部食品グループ)としている。こちらはハム・ソーセージの風味と肉質の向上、製パンの発酵の促進適正化と風味の向上、塩蔵・塩干物・水産加工の脱水、変色防止の向上など、加工段階で塩化ナトリウム機能の効果を最大限に発揮する。これら2品を「機能性業務塩」シリーズとして、こだわりのスペシャルユースをうたった商品展開を行う。