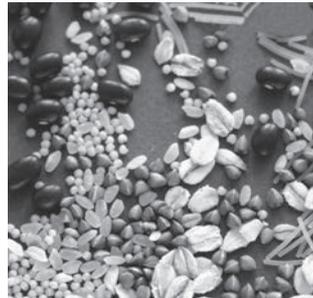


## 特集Ⅲ

## 雑穀加水分解素材

青汁・スムージーなど  
健食向けの提案強化

## アピ



健康食品受託製造最大手のアピ(岐阜市、058・271・3883

8)は、加水分解技術を用いて開発したプラットフォームフード(PBF)素材「EX・雑穀」の原料供給およびOEM/ODMに注力している。「EX・雑穀」は、きび、白麦、ひえ、玄麦など15種類の穀物を水・熱・圧力だけで分解・低分子化したもの。

雑穀に含まれるタンパク質や食物繊維、ミネラル類などの栄養素はそのままに、加水分解によって穀物に含まれるでんぷんがα化されているため、さまざまな形状の食品に対して雑穀に含まれる栄養素を容易に付加することができる。

特に、粉末青汁やスムージーなど健康食品用途での提案を強化しており、実際に採用となるケースも増えている。

現在は、「EX・雑穀」を酵素反応で糖化させた植物性ミルク(糖化液)の開発にも取り組んでいる。

このほか、加水分解技

術を用いて開発したPBF素材として、オーツ麦加水分解粉末「EX・OAT」、オーツ麦糖化液「OAT糖化液」、ひよこ豆加水分解粉末「EX・CP」をラインアップ。いずれも「健康」と「おいしさ」を両立する素材として、健康食品から一般食品・飲料、外食・中食などさまざまな分野から注目を集めており、サンプルや試作の依頼が急増しているという。

自社素材のみならず、顧客の原料開発や受託加工の依頼も増えているといい、パイロットスケールでの試作も可能。

従来は廃棄されていた部位や加工が難しい原材料でも食品素材として利用できるケースもあるため、フードロスの削減を通じて「SDGs」に貢献できることも加水分解技術の大きな魅力だ。