

加水分解技術

原料サプライヤーとコラボした 素材開発にも注力

● アピ

健康食品受託製造最大
手のアピ(岐阜市、50
58・271・3838)

では、最終製品のOEM・
ODMに加え、2023
年は原材料の受託加工事
業にも一層注力する。

同社では抽出、濃縮、
精製、微粒子化、発酵、
酵素処理、粉末化など各
種加工に対応している
が、中でも同社独自の「加

水分解技術」を活用した
原料加工の提案を強化し
ている。

加水分解とは、でんぷ
んなどの高分子成分を薬
品や添加物を一切使用す
ることなく水と熱、圧力
だけで分解し、素材に含
まれる栄養成分を損なう
ことなくそのまま粉末化
できる加工技術。

低分子化すること

よって①味の変化や風味
の改善、②適度な増粘
乳化、ゲル化など添加物
の近似効果、③消化吸収
性の向上や酵素反応時間
の短縮など易分解性、④

保水性・親水性の向上に
よる加工適性の改善、⑤
脱臭・菌数低減などの効
果が期待でき、具体的に
は穀物・雑穀類や豆、ナツ
ツ、乳や大豆といったタ
ンパク類などが加水分解
に適しているという。

特に、加水分解によっ
て糖化反応を飛躍的に向
上させることができるた
め、オーツミルクやアー

モンドミルクなど植物性
ミルクの開発に際しては
雑味を抑えて自然な甘さ
と風味を引き出すことが
できる。

最近では、国内でも需
要が拡大しているフラン
トベースフード素材や食
品添加物に代替する素材
の開発が進められてお
り、健康食品業界のみ
ならず、一般食品や飲料
メーカーからも注目を集
めている。

加えて、従来は加工が
難しいとされた素材や成
分抽出後の残渣が加水分
解によって食品素材とし

て再利用できるケースも
あるため、近年のトレン
ドとなっている「アップ
サイクル食品」の開発に
も適している。

製造にあたっては、パ
イロットスケールでの試
作から大口ロットでの加工
にも対応可能。

従来はサプリメント向
けに利用されてきた素材
でも加水分解によって一
般食品や飲料に応用でき
るケースもあるため、同
社では原料サプライヤー
とのコラボレーションに
よる原料開発にも力を入
れていく方針だ。

に吸収される前にアル
コールを分解し、ウコン
や豚肝臓エキスなど既存
の素材とは異なる作用メ
カニズムを介した泥酔や
二日酔いの防止効果が期
待されている。

最終製品としては、顆
粒スティックなど手軽に
摂取できる形状にも適し
ており、飲酒前に摂取す
ることで優れた体感を得
られることから「第二の
肝臓を作る」とのコンセ
プトで拡販していく。

もちろん、クルクミン
やオルニチンなど同社が
取り扱う肝機能素材と組
み合わせ、体感性をさら
に高めた処方も可能だ。