

報道関係者各位

株式会社ウエノフードテクノ
事業企画室

抹茶やよもぎ加工品の変色を抑制 《SeiSai[®]-GT》 販売開始

株式会社ウエノフードテクノ（東京都千代田区、代表取締役社長：勝山良彦）は、抹茶や緑茶、よもぎ加工品の変色抑制に優れたL-アスコルビン酸 Na・炭酸水素 Na・炭酸 Mg 製剤《SeiSai[®]-GT》を発売いたしましたのでお知らせします。

食品業界では抹茶や緑茶、よもぎなどに含まれる緑色色素・クロロフィルの変色が課題となっています。従来より着色料やクロレウを添加する対策等がとられてきましたが、十分な効果が得られず、また風味への影響が出る場合もありました。

《SeiSai[®]-GT》は、酸化防止効果の高い素材と、クロロフィルを安定化させる素材を効果的に組み合わせることにより、これらの課題を解決するこれまでに無い製剤です。

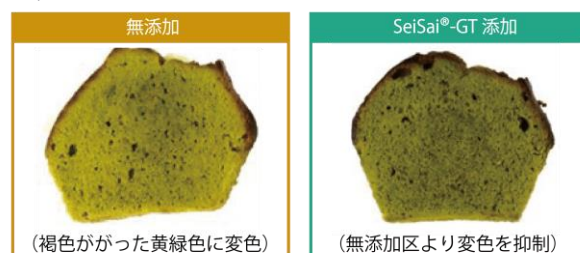
抹茶パウンドケーキでの保存試験（1,000ルクスの蛍光灯照射下、25℃、1ヶ月保存〔脱酸素剤併用〕）では、無添加区では大きく変色してしまったのに対し、《SeiSai[®]-GT》0.5%（対全量）添加区では、変色を十分に抑え、風味への影響もないことを確認しております。

《SeiSai[®]-GT》は、抹茶や緑茶、よもぎ本来の色調や風味にこだわる素材メーカーや加工食品メーカーを中心に提案していきます。

弊社は、これまで食品微生物の制御に取り組み、食品ロス削減や食の安全に貢献して参りました。今後は、酸素や光による食品の化学的品質劣化を制御する《SeiSai[®]》シリーズにも力を入れてまいります。先行して販売中の酸化防止剤製剤《SeiSai[®]-FV》は加工食品に使用される野菜や果物等に含まれるポリフェノールの酸化防止、変色抑制の目的で使用していただいております。

- 【表示例】 /酸化防止剤（V.C、 α -リポ酸）、pH調整剤、炭酸 Mg
- 【外観】 白色～淡黄色の粉末
- 【用途】 抹茶や緑茶、よもぎ加工品など、クロロフィルを含有した食品の酸化防止と変色抑制
- 【標準添加量】 0.1～1.0%（対全量）
- 【荷姿】 10kg（0.5kg×20）

抹茶パウンドケーキでの変色抑制効果 （1,000ルクス照射下、25℃、1ヶ月保存〔脱酸素剤併用〕）

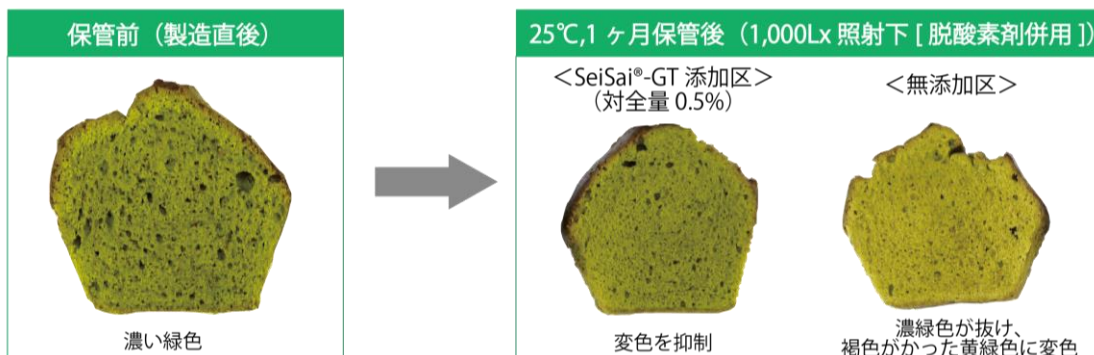


本製品に関する特許は出願中です。

※本件に関するお問合せは、下記まで
お願いいたします。

[SeiSai®-GT の変色抑制効果例]

○ 抹茶パウンドケーキ



○ 抹茶ホイップクリーム



○ よもぎ団子



○ 抹茶プリン

