

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

緑色ボイル野菜の変色抑制と日持ち向上を兼ね備えた 《SeiSai[®]-BY》 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、緑色ボイル野菜の変色抑制、及び日持ち向上に優れた酸化防止剤・日持向上剤製剤《SeiSai[®]-BY》を発売いたしましたのでお知らせします。

インゲンやオクラ、ほうれん草などの緑色野菜は惣菜等の加工食品にも使用され、その鮮やかな緑色は見た目の美味しさを演出しています。しかし緑色素・クロロフィルは酸化や腐敗により変色しやすく、従来から加熱処理（ブランチング処理）工程で食塩や重曹を加える対策などが取られてきましたが、十分な変色抑制効果を得ることは出来ませんでした。

《SeiSai[®]-BY》は、当社がこれまで培ってきた製剤化技術を活用したクロロフィルの酸化防止効果と静菌効果を併せ持つ製剤です。この2つのアプローチにより高い変色抑制効果を発揮します。

インゲン（お浸し）での保存試験（1,000ルクス LED 光照射下、25℃、1日保存）では、無添加区では一般細菌が増殖し、また大きく変色したのに対し、《SeiSai[®]-BY》4%液浸漬区では、高い静菌効果を示し、さらに変色を十分に抑えたことを確認しております。

《SeiSai[®]-BY》は、緑色ボイル野菜の色調にこだわる原料加工メーカーや冷凍食品、総菜等の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。これまで加工食品に使用される青果物向けに《SeiSai[®]-FV》、抹茶・よもぎ加工品向けに《SeiSai[®]-GT》を展開しております。

- 【表示例】 /酢酸 Na、酸化防止剤（V.C） または /pH 調整剤、酸化防止剤（V.C）
 【外観】 白色～淡黄色の粉末
 【用途】 緑色ボイル野菜の酸化防止および日持ち向上
 【使用方法】 本品 4%を溶かした水または調味液に緑色ボイル野菜を 1 時間ほど浸漬
 【荷姿】 10kg（1kg×10）

インゲン（お浸し）での変色抑制効果
 （1,000ルクス LED 照射下、25℃、1日保存）

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。



（濃緑が抜け黄緑色に変色）

（無添加区より変色を抑制）

[SeiSai®-BY の変色抑制効果及び静菌効果例]

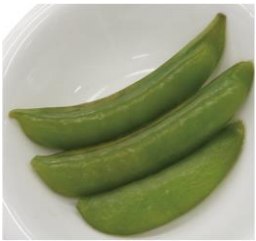


○ インゲン（お浸し） <保管条件：1,000Lx LED 照射下、25℃、1日>

	保管前（製造直後）	無添加区	SeiSai®-BY 4% 浸漬区
外観	 鮮やかな緑色	 濃緑が抜け、黄緑色に変色	 変色を抑制
一般細菌数 (cfu/g)	5	> 10 ⁶	5

○ オクラ（お浸し） <保管条件：1,000Lx LED 照射下、25℃、1日>

	保管前（製造直後）	無添加区	SeiSai®-BY 4% 浸漬区
外観	 濃い緑色	 濃緑が抜け、黄緑色に変色	 変色を抑制
一般細菌数 (cfu/g)	9.5 × 10 ¹	> 10 ⁶	1.1 × 10 ²

○ スナップエンドウ（煮物） <保管条件：1,000Lx LED 照射下、25℃、1日>

	保管前（製造直後）	無添加区	SeiSai®-BY 4% 浸漬区
外観	 瑞々しい緑色	 濃緑が抜け、黄緑色に変色	 変色を抑制
一般細菌数 (cfu/g)	1.2 × 10 ²	> 10 ⁶	5.7 × 10 ²