

## 世界の香料産業、香料開発のトレンド

何故に食品へ Flavourings (着香)するのだろうか？

昨今の香料業界で最も熱い技術動向は何？

Kubomura Food Advisory Consultants

久保村喜代子 ph.D.

最新のグローバルなフレーバーとフラグランス市場(食品と化粧品香料)は、大方、合併・統合整理されている。ジボタン、フィルメニヒ、IFF、シムライズ、高砂香料の5社で国際市場推計250億ドル(凡そ3兆円弱)の60%を占めており、トップ10の香料会社により80%の市場と推測されている。

**消費者は、目新しさとノスタルジアを絶えずフレーバーに求めている！**

### Discover The World of Flavours

何故私たちは、食品へフレーバリングするのだろうか？ 主な2つの理由；

1) 固有なフレーバーを添加するため！

e.g. シトラスエキスと一緒にミネラルウォーターにフレーバー

2) 食品加工の際に加減、改変、失ったフレーバーを添加

e.g. フルーツフレーバー含有のヨーグルト

Food Flavouring のユーザーは、食品産業製造者、職人食品製造者、家庭での調理者であり広い。それらの利用は、銘々の製造に従事する場によって、定められた特定の規制等の情勢下で、唯一オーソライズされている。

Food Flavouring は、摂取物 —特にアレルギー反応に関係するもの— を促進するために様々な経口用薬にも利用される。

**Flavourist のなすべき仕事；加工食品には必需**

今現在、香料業界の開発で何が起きている？

フレーバリストの役割は、最終的に意図するフレーバーを達成する為に異なる Flavouring agents を一体にする事！。加工食品へのフレーバリングとその素材と共に、その表示について考えなければならないのか？

Flavour Categories とプロダクト：全般的な説明は？

Flavouring とは、Flavouring Substance, Flavouring Preparation, Process Flavouring , Smoke Flavouring その他様々含まれている。

### Flavouring Substances –Natural or Synthetic

フレーバリング物質とは、フレーバリングの特性と共に化学的に定義された物質である。自然界では、1万以上もの物質が確認されている。香料産業では、凡そ2500の物質が無数の食品に様々利用されている。更に、フレーバリング製造過程によって2つに大別されている。

1) Natural Flavouring substances

2) Synthetically produced flavouring substances

## Food Flavouring の歴史と共に最新何が起きている??

今日の Food Flavouring 産業は、常にナチュラルな生のマテリアル、ガストロノミ(美食料理法)、料理テクニックそして香水製造業(Perfumery industry)から採用された方法などの知識が広く導かれ間断なく発展し続けている。

産業革命を通して化学産業による進歩は、重大な役割を果たしてきた。

\*バニラフレーバーの開発の歴史と動向の話 **Flavour & Fragrance Material** の利用

### 加工食品製品開発の変遷

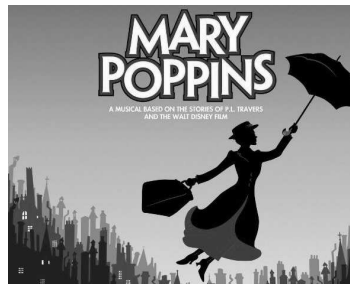
#### 25年前は?

消費者の気になる何かとコンセプトは?

ナチュラル・ピュアー・ホール、新鮮さ、ベジタリアンプロダクト、エスニックフーズ、豊富な食物繊維やビタミン、低カロリー・脂質・カフェイン・ニコチン

#### 今日では?

健康、低糖・糖質・低血糖、減塩、ビタミンミネラル強化、機能性素材、全粒粉、オーガニック、アレルギーとその耐性に関して無添加と保存料無、グルテンフリー、一人分量のダイエットの解釈



加工食品製品開発での マスキングフレーバートレンドとその技術動向は? **Sweets for my sweet! Could new sweet and natural sweeteners finally make zero-calories products taste more like real thing??**

苦い薬は、お砂糖と一緒に混ぜて!!

\*飲料の加工食品で異味を軽減、緩和する事は、厳しい挑戦である。

\*風味をモディファイする事は、どの風味をプリンシプルにして抑制し、理解する事が要求される。

\*風味モディフィケーションは、強さの観点から評価される必要がある。

\*様々な文献や研究報告書では、様々な風味のモダリティーをモディファイする為の一つの完璧な技術利用としてアイデアのサポートにならない。

(モダリティー：同種療法によって薬剤で五感の一つの作用を変える状態)

- ・マスキング
- ・複合・錯体形成、エンカプシュレーション(包接)分子作用など