

天然ミネラルの総合メーカー

- フィッシュカル.....焼成魚骨粉(Ca37%以上500メッシュ)
- ドロマイト.....(Ca20%以上,Mg12%以上 500メッシュ)
- ホタテ末.....未焼成ホタテ粉末(Ca38%以上 500メッシュ)
- 貝殻焼成カルシウム.....食品改良材用(Ca91%以上 400メッシュ)

エヌ・シー・コーポレーション

本社 〒771-0212 徳島県板野郡松岡町中喜実字福有野308-15 TEL. 088-699-5121(代)
東京営業所 〒105-0013 東京都港区浜松町1丁目12-14 TEL. 03-3433-8068

食品化学新聞

発行所 食品化学新聞社
〒101-0051 東京都千代田区神田神保町3-2-8 昭文館ビル
電話：03-3238-7818(代)
FAX：03-3238-7898
(購読料6カ月前納) 税抜価格 16,800円
http://www.foodchemicalnews.co.jp/

海の恵み **アルギン酸**

キミカ

KIMICA www.kimica.jp/

紙 今週の
面 55th
品化学新聞社
OD CHEMICALS NEWSPAPER

イベント	2	講演会	7
IFT2019、未来の食品産業を養う1万7千人の食品科学者参集		セラミド研究会新刊記念セミナー 盛況に、植物GIPC実用化へ期待	
市場	3	講演会	8
結晶果糖の1~4月輸入量前年比2000t増へ、米国からの回復が好材料に		日本結合組織学会、医療系学会で食品にスポット、コラーゲン・エラスチンなど注目浴びる	
企業	4	学会	8
日清オイリオが18年度決算増収益を達成、搾油環境は条件に恵まれる		第51回日本結合組織学会学術大会開催、食品経口摂取で初シンポ	
企業	6	〈連載〉	
ピーエイチエヌ、インドネシア市場進出へ、コラーゲン製品の販路開拓目指す		食品技術士リレーシリーズ 792 2	
対談	6	外国食品工場の場合調査と指導に携わって 499 3	
PINES 会長 フィオナ・ペリー氏、Food Connection 社長 橋本玲子氏		HACCPを解きほぐす(5) 4	
		食品添加物相場表 食用色素 5	

海外は10%程度値上げも

セルロース原料のパルプにタイト感が出現したことによって、世界市場ではセルロース関連製品の値上げが本格化し始めてきた。中国の環境規制によって中国国内のパルプメーカーの多くは安定的な生産が困難となり、精製パルプの輸入に切り替える動きが加速し、供給のひっ迫感が世界的に始まった環境保護法によ

安定性高く取扱い容易

液体TG製剤 本格販売へ

マリンテクノス(東京都千代田区・岩元勝昭社長)は、中国・上海のKINRY社との共同開発で、6カ月貯蔵が可能で、80%を超える酵素活性を維持する。トランスグルタミナーゼは、幅広い分野の食品加工で粉末が広く使用されている一方で、粉末品は製剤等の生産工程において飛散しやすいことから作業環境の整備などに配慮が必要であった。本品は液体品のため使用がしやすくコスト削減にもつながる。本品の使用により、ハム・ソーセ

酸味・酸臭を大幅低減

pH調整剤製剤「SM-L」上市

ウエノフードテクノは、食品への酸味・酸臭などの風味影響を大幅に抑えられる、うす味や調整剤製剤「SM-L」を発売した。新製品「SM-L」は、水酢酸と酢酸ナトリウムをベースに独自のマスキング技術により酸味・酸臭を大幅に抑えたpH調整剤製剤で、pH調整能が高く、耐熱性菌や乳酸菌、酵母など幅広い菌に

原料パルプがタイトに

海外は10%程度値上げも

分野などで古紙から精製する利用が難しく、原料をパルプを作るメーカーも海外に求める動きもあるため食料分野における。近年は、中国メーカーからの引合いが旺盛となり、市場への波及も考えられる。加えて、世界的な人件費の上昇などから製造コストへの圧迫も出てきており、メーカー各社が利益改善に動いていることも要因にある。そのためグローバルでセルロース関連製品の値上げが進められている状況にあり、先行き国内市況を見守る必要があると見られる。

紙 今週の

紙 今週の
面 55th
品化学新聞社
OD CHEMICALS NEWSPAPER

痛風発症前の利用に期待

スクレームとする機能性表示食品は11件が届出・受理されている。その届出第一号であるファンケル「尿酸サポート」(届出番号D57)は、先月から販売開始し、最近では人気お笑い芸人を起用したCMが話題となっている。本品の機能性関与成分はアンペロピリン・キトサン。また、ディーエイチシーは「ルテオリン 尿酸ダウ

IFT19アワード

科学技術を基盤とした12名のアワード受賞者食品コンサルタントとして、ともに授賞式が行われ国際的に活躍する久保村喜代子氏(久保村食文化)が、IFTの功

酸味・酸臭を大幅低減

pH調整剤製剤「SM-L」上市

ウエノフードテクノは、食品への酸味・酸臭などの風味影響を大幅に抑えられる、うす味や調整剤製剤「SM-L」を発売した。新製品「SM-L」は、水酢酸と酢酸ナトリウムをベースに独自のマスキング技術により酸味・酸臭を大幅に抑えたpH調整剤製剤で、pH調整能が高く、耐熱性菌や乳酸菌、酵母など幅広い菌に

原料パルプがタイトに

海外は10%程度値上げも

分野などで古紙から精製する利用が難しく、原料をパルプを作るメーカーも海外に求める動きもあるため食料分野における。近年は、中国メーカーからの引合いが旺盛となり、市場への波及も考えられる。加えて、世界的な人件費の上昇などから製造コストへの圧迫も出てきており、メーカー各社が利益改善に動いていることも要因にある。そのためグローバルでセルロース関連製品の値上げが進められている状況にあり、先行き国内市況を見守る必要があると見られる。

広がる尿酸値対策サプリ

酸値ワーキンググループの藤森新WGL(帝京大学医学部付属新宿クリニック長)が軽症域を71.9mg/dlと定めたことなどを話し、今後の検討を経て、臨床試験評価などの拡充が待たれる。

痛風発症前の利用に期待

スクレームとする機能性表示食品は11件が届出・受理されている。その届出第一号であるファンケル「尿酸サポート」(届出番号D57)は、先月から販売開始し、最近では人気お笑い芸人を起用したCMが話題となっている。本品の機能性関与成分はアンペロピリン・キトサン。また、ディーエイチシーは「ルテオリン 尿酸ダウ

IFT19アワード

科学技術を基盤とした12名のアワード受賞者食品コンサルタントとして、ともに授賞式が行われ国際的に活躍する久保村喜代子氏(久保村食文化)が、IFTの功

酸味・酸臭を大幅低減

pH調整剤製剤「SM-L」上市

ウエノフードテクノは、食品への酸味・酸臭などの風味影響を大幅に抑えられる、うす味や調整剤製剤「SM-L」を発売した。新製品「SM-L」は、水酢酸と酢酸ナトリウムをベースに独自のマスキング技術により酸味・酸臭を大幅に抑えたpH調整剤製剤で、pH調整能が高く、耐熱性菌や乳酸菌、酵母など幅広い菌に

原料パルプがタイトに

海外は10%程度値上げも

分野などで古紙から精製する利用が難しく、原料をパルプを作るメーカーも海外に求める動きもあるため食料分野における。近年は、中国メーカーからの引合いが旺盛となり、市場への波及も考えられる。加えて、世界的な人件費の上昇などから製造コストへの圧迫も出てきており、メーカー各社が利益改善に動いていることも要因にある。そのためグローバルでセルロース関連製品の値上げが進められている状況にあり、先行き国内市況を見守る必要があると見られる。

広がる尿酸値対策サプリ

酸値ワーキンググループの藤森新WGL(帝京大学医学部付属新宿クリニック長)が軽症域を71.9mg/dlと定めたことなどを話し、今後の検討を経て、臨床試験評価などの拡充が待たれる。

痛風発症前の利用に期待

スクレームとする機能性表示食品は11件が届出・受理されている。その届出第一号であるファンケル「尿酸サポート」(届出番号D57)は、先月から販売開始し、最近では人気お笑い芸人を起用したCMが話題となっている。本品の機能性関与成分はアンペロピリン・キトサン。また、ディーエイチシーは「ルテオリン 尿酸ダウ

IFT19アワード

科学技術を基盤とした12名のアワード受賞者食品コンサルタントとして、ともに授賞式が行われ国際的に活躍する久保村喜代子氏(久保村食文化)が、IFTの功

酸味・酸臭を大幅低減

pH調整剤製剤「SM-L」上市

ウエノフードテクノは、食品への酸味・酸臭などの風味影響を大幅に抑えられる、うす味や調整剤製剤「SM-L」を発売した。新製品「SM-L」は、水酢酸と酢酸ナトリウムをベースに独自のマスキング技術により酸味・酸臭を大幅に抑えたpH調整剤製剤で、pH調整能が高く、耐熱性菌や乳酸菌、酵母など幅広い菌に

原料パルプがタイトに

海外は10%程度値上げも

分野などで古紙から精製する利用が難しく、原料をパルプを作るメーカーも海外に求める動きもあるため食料分野における。近年は、中国メーカーからの引合いが旺盛となり、市場への波及も考えられる。加えて、世界的な人件費の上昇などから製造コストへの圧迫も出てきており、メーカー各社が利益改善に動いていることも要因にある。そのためグローバルでセルロース関連製品の値上げが進められている状況にあり、先行き国内市況を見守る必要があると見られる。



坂田信夫商店