

◎「スウィートポリフェ®」、食品応用可能な粉体改良技術が評価＝吉原食糧

既報（6日付）の通り、吉原食糧㈱（吉原良一社長）はこのほど、四国産業技術大賞の「革新技術賞優秀賞」を受賞した＝写真は表彰式の一齣。左から2人目が吉原社長。同大賞は、四国地域の産業技術発展に顕著な貢献があった企業等を顕彰するもので、

（一財）四国産業・技術振興センター（STEP）が主催している。「スウィートポリフェ®」の今回の受賞は、高い機能性と甘味度を併せ持つ小麦胚芽粉体の機能性や食味に関する分析結果だけでなく、食品分野で広く応用可能な粉体への改良を重ねた技術が高く評価された。

吉原食糧では、小麦ポリフェノールに着目し、2009年に香川県産業技術センターとの共同開発に着手し、2011年に香川県産小麦「さぬきの夢 2009」の粉砕加工を研究し、ポリフェノールが通常の約2倍含まれる小麦粉「ぎゅっとポリフェ」を開発・発売している。この時点では、抗酸化性が高い小麦部位や、由来物質の正確な特定には至っていなかった。その後も共同研究を継続し、小麦の各部位を細かく測定した結果、小麦に含まれるトリブ

トファン（必須アミノ酸のひとつ）が胚芽に集中し、高い抗酸化性（一般ロール挽き小麦粉の約10倍）を持つ物質として特定。さらに、胚芽には抗酸化性の相当高いポリフェノール

「アビゲニン配糖体」「ルテオリン配糖体」が多く含まれる（一般ロール挽き小麦粉の約200倍）ことを確認した。この結果は、2014年8月の日本食品科学工業会第61回大会（福岡市）で、香川県産業技術センターが発表している。

吉原食糧では、これらの研究・開発を経て、2015年9月から「スウィートポリフェ®」として業務用での販売を展開している。

「スウィートポリフェ®」は、一般的な小麦粉と比較すると、甘味強度数値が約2倍あり、ケーキ・クッキー等に使用すると「強い甘味とコクが特に際立つ。原料である薄力粉に20%程度置き換えることで、砂糖の使用量を約30%カットしても、生地には砂糖使用と同等以上の甘さとコクが出せる」（同社）。また、パンに使用する場合は、強力粉に配合すると「風味が増し、翌日にも小麦の風味が残り、美味しさが持続する傾向がある」（同社）。

