

# フロイント技術資料紹介

No. C2

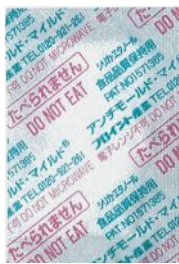
## 1. 概要

粉末アルコール型の食品品質保持剤である「アンチモールド・マイルド」、「ネガモールド」について、構成、機能、効果を概説する。

## 2. 趣旨

「アンチモールド・マイルド」はエタノール（アルコール）をシリカゲル粉末に吸着させた、いわゆる粉末アルコールを小袋に充填した形態の食品品質保持剤である。シリカゲルは、安全性が高い、エタノールの吸着力が高い、計量性があるなど、安全性と機能性を併せ持っている。小袋は紙とEVA（エチレン酢酸ビニル共重合体）をラミネートした構造であり、エタノールの蒸散はこの包材により適当な速度に制御される。カビの静菌に対して特に有効であり、対象食品は主として水分活性値 0.65~0.90 程度の中間水分食品である。カビの静菌の他に、食品の硬化抑制も期待できる。

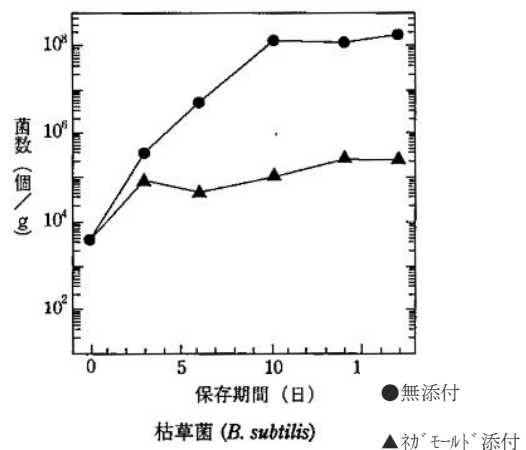
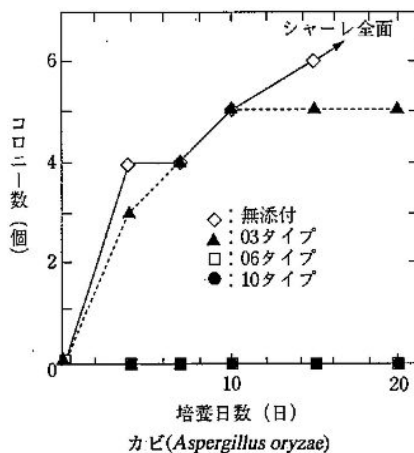
「ネガモールド」はエタノール蒸散と脱酸素の両方の機能を併せ持った製品である。酵母および枯草菌に対して静菌効果が認められる点が特筆される。また、乳酸菌への効果も認められる。エタノールと脱酸素それぞれの静菌効果だけでなく相乗効果が現れているといえる。エタノール蒸散剤もしくは脱酸素剤単独使用の場合と比較して安全性が高まるため、長期保存が必要な食品にも利用される。



アンチモールド・マイルド



ネガモールド



詳しくお知りになりたい方は弊社にお問い合わせいただくか、下記文献を御覧になって下さい。

出典：齊藤義人：フードケミカル、Vol. 16, No. 4, 37 (2000)