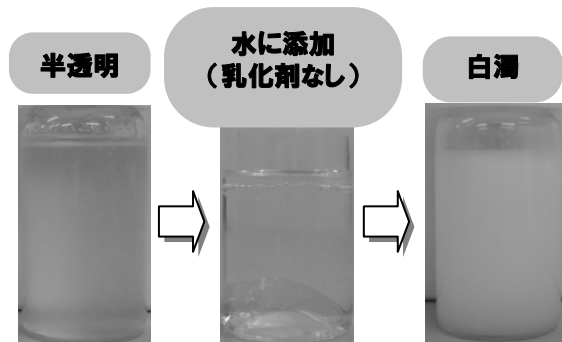


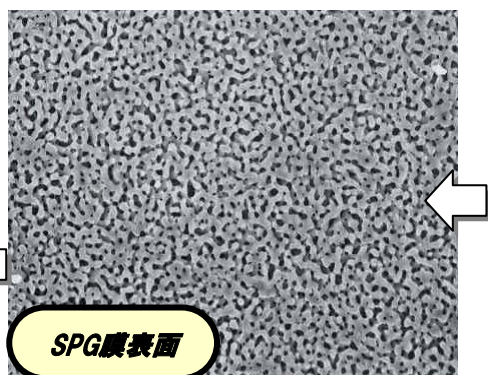
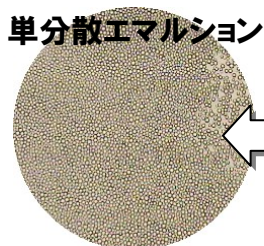
オリゴ糖を利用した食品エマルジョンの製造技術を開発 SPGテクノ株式会社

開発の経緯

- 機能性食品素材であるオリゴ糖に油分を添加すると、乳化剤無添加で油分が可溶化様に混合されます。
- この混合物を水に添加すると、乳化剤無添加にも関わらず油滴が分散する白濁状のO/Wエマルジョンが得られます。
- オリゴ糖に食用油、ビタミンA、ビタミンD、ビタミンE、DHAなど油分においても機能性油を利用する事で、可溶化様混合物の機能性食品への応用、可溶化様混合物を水に添加して得られる乳化剤無添加のO/Wエマルジョンの製造技術を確認しました。



混合物の水中添加による再乳化



適用分野

- オリゴ糖の乳化作用から、食品産業の種々の乳化食品において乳化剤無添加食品として、例えばコーヒークリーム、ドレッシングなど特定保健用食品素材のオリゴ糖を含んだ機能性新規食品の開発が期待できます。
- オリゴ糖の乳化作用を利用すれば、食品産業のみならず、化粧品産業や、医薬品産業など様々な乳化産業に乳化剤無添加という利用効果も期待できます。

会社情報

企業名: SPGテクノ株式会社

住所: 宮崎県宮崎市佐土原町東上那珂16079-41

電話: 0985-74-3213(代)

資本金: 7,000万円

事業概要: ①SPG膜応用機器製品の研究開発、製造、販売、②SPG膜乳化によるW/O/Wエマルジョン応用製品(化学品、食品、医療品)の研究開発、試作請負、製造、販売、③SPG応用製品の研究開発、製造、販売、
④肝臓癌治療用W/O/Wエマルジョン製剤の製造用機器および原料用W/O製剤の研究開発、製造、販売

代表者: 中島昇

URL: <http://www.spg-techno.co.jp/>

設立: 平成8年9月17日

従業員数: 7名

SBIR補助金等概要

SBIR補助金等名: 中小食品産業活性化技術開発支援事業に係る補助金(14年度補正)

交付機関: 農林水産省 <http://www.maff.go.jp/>

採択テーマ: オリゴ糖を利用した食品エマルジョンの製造技術の開発