

食品化学新聞

2020年(令和2年)12月17日

(毎週木曜日発行)

(6)

ゴードー オートミルクパウダー上市 粉もの、飲料に植物性ミルク

化学品や産業用資材ならびに食品の販売を行うゴードー(東京都中央区)は、新規植物性ミルクとして注目されるオートミルクを粉末化・造粒した「オートミルクパウダー」を開発、このほどサンプルワークを開始した。パン・菓子用プレミックスや粉末飲料など、植物性ミルクに関心のあ

る消費者に人気を博している。国内でも「アルファロ」ブランドなど消費者向け商品が展開され、認知度が上がってきているが、国内でオートミルクを製造する企業はまだ限られており、加工食品向け原料としては浸透して

いないのが現状だ。ゴードーでは、保管のしやすさやハンドリング性で優れるパウダータイプに着目、米麹などを手がけ糖化技術に定評のある国内メーカーと協力し、北欧産のオート麦を原料としてオートミ

ルクパウダーを開発した。製品は淡いクリーム色で甘酒のようなほんのりとした甘みがあり、パンや焼き菓子の甘みづけや米麹強化のほか、水に溶けやすい顆粒タイプはスティックコーヒーや粉末飲料などに、粉乳の代

わりとして使うこともできる。アレルギーフリーやオール植物性を謳った食品や、β-グルカンの機能性を訴求した高付加価値商品の開発に好適だ。

同社のオートミルクパウダーは、脱穀済みの原料オート麦を国内加工メーカーで糖化工程を経て液体のミルクに加工し、さらにスプレードライで粉末化したもの。水分散性を向上させるために造粒した顆粒タイプもラインアップした。

オートミルクは植物性食品市場で先行する欧米で、豆乳やアーモンドミルクと並びアイテムとして近年急速に市場を拡大させている。風味にクセがなくアレルギーンフリー、低コレステロールであることや、他の食品には少ない水溶性食物繊維(β-グルカン)を豊富に含む点がヘルシー志向

同社では現在、製品テストと並行してサンプルワークを進めており、来春をめどに市場に本格投入していく予定で、注目のオートミルクを手軽に使えるメリットを訴求していく。また今後、ロット数によっては風味調整などのオーダーメイドも視野に入れている。