

純植物性的

卡妮卡白蘿蔔苗萃取物

卡妮卡金針菇萃取物

商品介紹

「卡妮卡白蘿蔔苗萃取物」 「卡妮卡金針菇萃取物」
是日本卡妮卡公司與日本關西大學所共同研發、
信利國際股份有限公司 代理台灣進口銷售的商品

日本卡妮卡公司

日文名：株式会社力ネカ

英文名：KANEKA CORPORATION

日本卡妮卡公司簡歷

株式会社力ネカ (KANEKA CORPORATION)

公司成立:1949年

資本額: 33,004,600,000日圓

營業額:412,400,000,000日圓

事業所在地:

總公司⇒大阪・東京

營業所⇒名古屋

工廠⇒兵庫、大阪、滋賀、茨城

研究所⇒兵庫

海外據點⇒美國、比利時、中國、印度、馬來西亞、
澳洲、新加坡、臺灣

營業項目:

醫藥品、醫療機器、機能性樹脂、發泡樹脂製品、
食品、電子材料、化學藥品、合成纖維的製造
及販賣



卡妮卡白蘿蔔苗萃取物的來源

▶ 萃取自天然食材:

白蘿蔔苗



「卡妮卡白蘿蔔苗萃取物」是什麼？

抗凍蛋白 (Antifreeze protein, AFP)

- ▶ 可以讓生物體存活在冰點以下的天然蛋白質。

存在於低溫環境的

植物、菇類、魚類、昆蟲、微生物

(Ex. 抗凍蛋白可以讓 南極魚 (學名: *Notothenioidei*) 生活在 -2°C 的南極海域、一般魚類在 0.7°C 時體液均已凍結)



「卡妮卡金針菇萃取物」的來源

- ▶ 萃取自天然食材：

金針菇



「卡妮卡金針菇萃取物」是什麼？

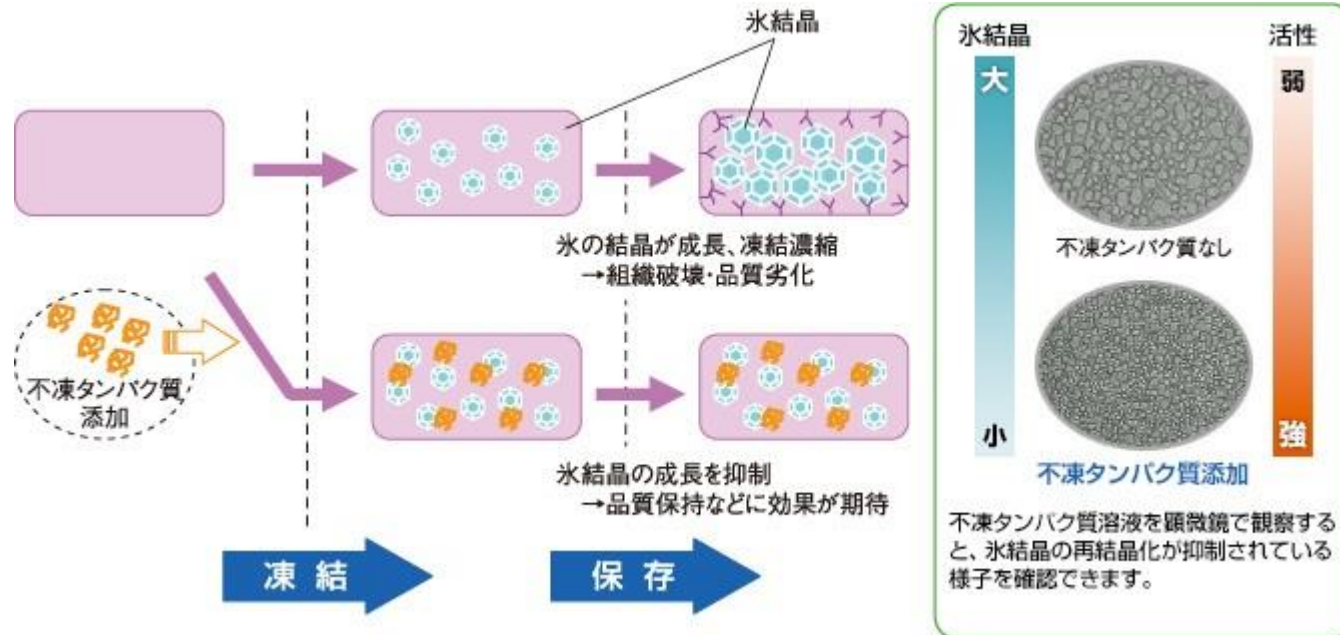
抗凍多糖（**Antifreeze polysaccharide**）

可以讓生物體存活在冰點以下的多糖類。

存在於低溫環境的

植物、菇類、昆蟲、

抗凍蛋白・抗凍多糖 的作用機制



- ▶ 抑制冰結晶的形狀(shape control)
- ▶ 抑制冰結晶的再結晶
- ▶ 降低凍結溫度

▶ **預防** 冷凍食品

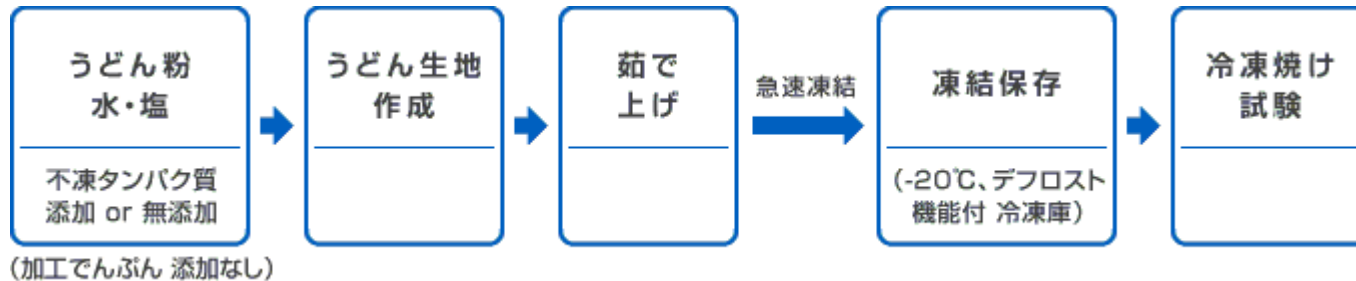
- 冷凍解凍時的傷害（凍燒etc.）
- 營養（鮮味）成分的流失、改善口感、 保持品質
- 澱粉老化

▶ 可以**直接**讓食品

冷凍貯藏、室溫解凍也可以保持食品原味

▶ **增加**冷凍食品的口感

使用实例① (防止凍燒—冷凍烏龍麵)



- ▶ 將冷凍烏龍麵於室溫解凍1hr後再次於-20℃冷凍之後 觀察表面的乾燥及白色混濁的程度



使用实例② (防止凍焼—冷凍蕎麦麵)



- ▶ 將冷凍蕎麦麵於室溫解凍1hr後再次於-20℃冷凍 之後觀察表面的乾燥及白色混濁的程度

不凍タンパク質 無添加



不凍タンパク質 添加



使用实例③ (防止凍焼—冷凍中華麵)



- ▶ 將冷凍中華麵於室溫解凍1hr後再次於-20°C冷凍之後觀察表面的乾燥及白色混濁的程度

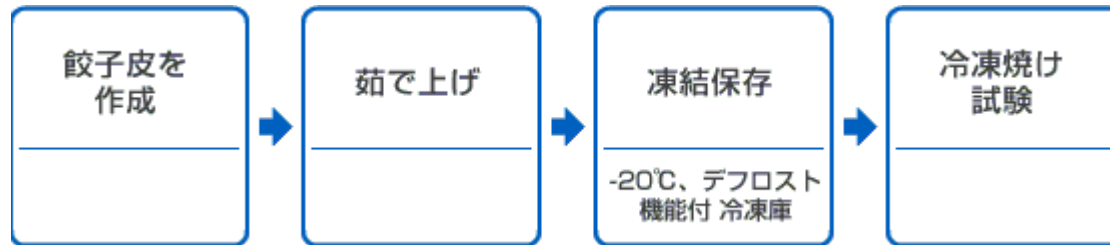
不凍タンパク質 無添加



不凍タンパク質 添加



使用实例④ (防止凍燒—冷凍餃子皮)



- ▶ 將冷凍餃子皮於室溫解凍1hr後再次於 -20°C 冷凍之後觀察表面的乾燥及白色混濁的程度

不凍タンパク質 無添加

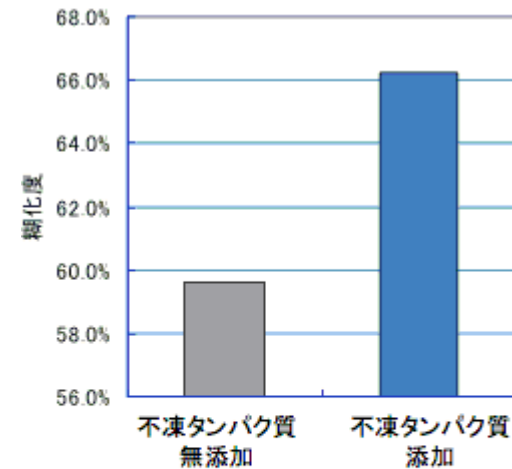


不凍タンパク質 添加



使用実例⑤

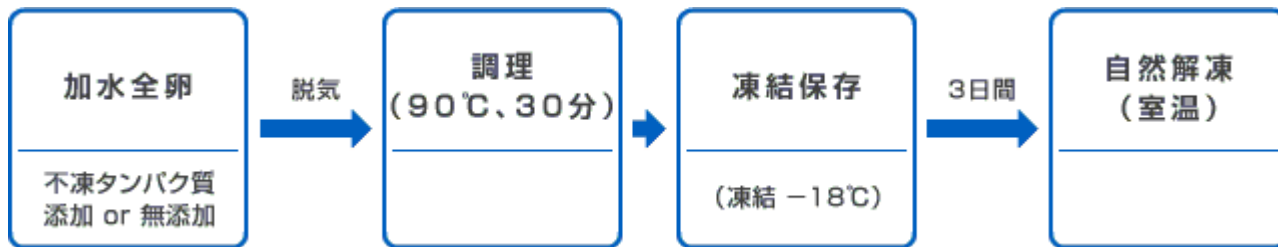
(防止冷凍解凍時の澱粉老化—冷凍飯)



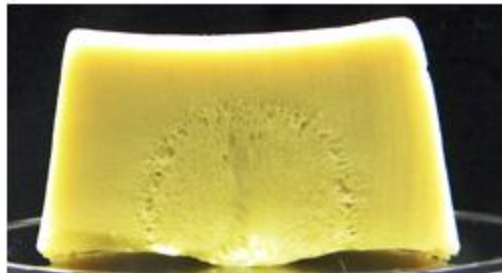
不凍タンパク質添加の冷凍米飯では
糊化度が高い
↓
澱粉老化が少ない

使用实例⑥

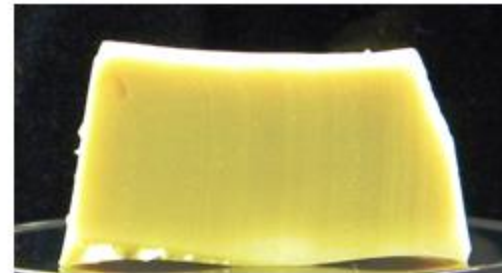
(防止蛋白質的冷凍傷害一日式煎蛋)



不凍タンパク質 無添加

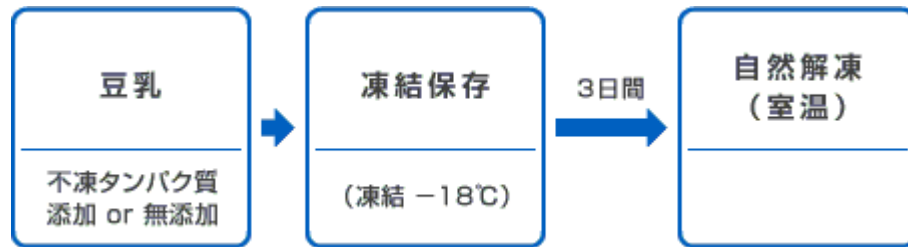


不凍タンパク質 添加



使用实例⑦

(防止蛋白質的冷凍傷害—冷凍豆漿)



使用実例⑧

(防止蛋白質的冷凍傷害—冷凍布蕾)



不凍タンパク質 無添加



不凍タンパク質 添加



表面、食感のなめらかさ、クリーミー感あり

在日本食品產業界的實用現況

- ▶ 目前在日本食品產業界已經有約**20家**企業除了**冷凍麵**、另外還有**煎蛋·魚糕·甜點(布蕾、麻糬、瑪德琳蛋糕)**在傳統製程上無法冷凍的品項、已經商品化。

冷凍保存が一般化しそうな食品



感謝各位貴賓的聆聽