

純植物性的
卡妮卡金針菇萃取物

KANEKA

商品介紹

「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 **力ネ力** (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

○抑制冰結晶成長的物質

嶄新的被發現存在於食用菇類的金針菇

「卡妮卡金針菇萃取物」的作用

- ① 抑制冰結晶的形狀
- ② 抑制冰結晶的再結晶
- ③ 降低凍結溫度

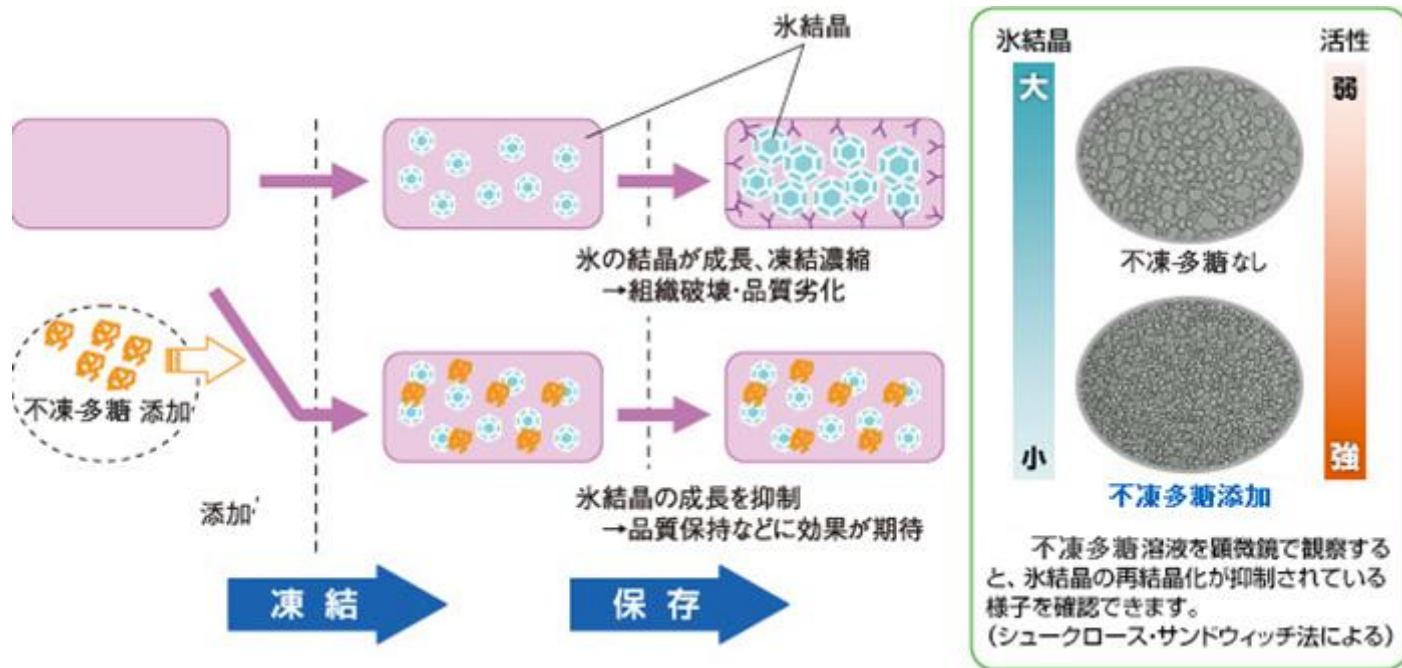
所以 可防止冷凍傷害使得冷凍食品的品質得以維持

冷凍食品的流通· 保存時常因為冰結晶的變大所造成冷凍傷害的問題、引起食品品質的劣化、抑制這類問題的發生、正是課題的所在。

「卡妮卡金針菇萃取物」是俱有優良耐熱性、耐酸性的食品級冰結晶成長抑制劑、可以發揮對於各種冷凍食品保持品質· 抑制劣化的效果。



「卡妮卡金針菇萃取物」的作用機制



「卡妮卡金針菇萃取物」已獲得 衛生福利部認可為「食品原料」

檔 號：
保存年限：

正本

衛生福利部食品藥物管理署 函

機關地址：11561 臺北市南港區昆陽街161-2號
傳 真：02-26531062
聯絡人及電話：董祐伶 02-27877315
電子郵件信箱：annie25@fda.gov.tw

10487
臺北市中山區南京東路三段91號5樓

受文者：信利國際股份有限公司

發文日期：中華民國104年5月27日
發文字號：FDA食字第1040018340號

速別：
密等及解密條件或保密期限：
附件：

主旨：有關貴公司函詢「卡妮卡金針菇萃取物」可否以食品原料管理乙案，復如說明，請查照。

說明：
一、復貴公司104年4月29日信利國際字第0104042901號函。
二、旨揭產品如以金針菇(*Flammulina velutipes*)為原料，經熱水萃取、殺菌、冷卻、過濾、填充、包裝、冷卻、冷凍等步驟製得，且未經特定成分分離純化之粗萃物，得供食品原料管理，惟業者應確實落實自主管理，確保產品及各項成分之衛生、安全、標示及廣告等，皆符合食品安全衛生管理法相關規範。
三、另，旨揭產品如符合前項內容，產品成分標示名稱以「金針菇萃取物」列示，尚屬適法，併此敘明。

正本：信利國際股份有限公司
副本：

署長 姜郁美

本案依分層負責規定
授權組室主管決行

第一頁 (共一頁)

「卡妮卡金針菇萃取物」應用於食品的實例

○卡妮卡金針菇萃取物PES1

- ◆抑制冷凍麵、包餡用的皮(餃子皮)等、於冷凍貯藏中所引起之表面的乾燥以及口感的變差。
- ◆抑制麵糰類(鱈魚燒、大阪燒等)於冷凍貯藏中所引起之彈牙口感的變差。

使用標準：麵類 0.004% (對麵糰的比例)

○卡妮卡金針菇萃取物PEF1

- ◆添加於漢堡攪肉糰、可使冷凍解凍時流出液及口感的劣化被抑制、漢堡肉的步伐留率增加。
- ◆添加於油炸食品的浸泡液、可使冷凍解凍時所引起油炸皮的口感變差、以及炸雞塊於冷凍貯藏中所引起之乾燥現象等的口感變差、得以抑制。

使用標準：0.01~0.02% (對食品整體總量的比例)



有使用卡妮卡金針菇萃取物



未使用卡妮卡金針菇萃取物

- ◆噴灑於畜產水產物原料之後進行冷凍保存、可抑制解凍時之汁液(drip)的生成、減輕鮮味的流失。

使用方法：噴灑於肉·魚等畜產水產物原料的表面使用。

使用標準：對於肉·魚等畜產水產物原料整體重量的 0.02 % 。

(例：將PEF1稀釋200倍、對於肉·魚等畜產水產物原料整體重量噴灑4%程度使用。)

(以上內容是根據公司內部的評價結果)