



ナト・カリ食開発支援のエピソード

これまでナト・カリ調味料やナト・カリ食品に関する記事をご案内しておりましたが、これらの開発にはどのようなエピソードがあったのでしょうか。開発してわかったこと、開発時のポイントについてご紹介いたします。

Ep① ナト・カリ塩やナト・カリ調味料を配合した食品

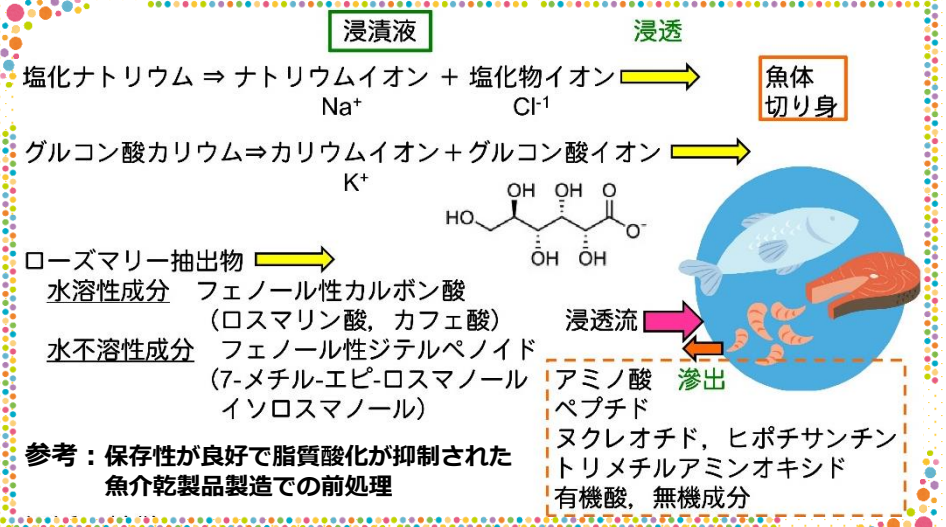
農産加工食品や畜産加工食品、水産加工食品、その他の加工食品等の一般的な食塩に含まれる塩化ナトリウムをナト・カリ塩に置き換えても、パン生地の発酵やカマボコの食感には殆ど影響を与えないことがわかりました。また、「ナト・カリ食認証」の基準である、ナト・カリ塩およびナト・カリ調味料の含有量が比較的簡単な計算で求められることもわかりました。

Ep② ナト・カリ塩やナト・カリ調味料で浸漬処理した食品

ナト・カリ塩やナト・カリ調味料の水溶液に浸漬処理（塩漬・醤油漬・味噌漬）した農産加工食品や畜産加工食品、水産加工食品、その他の加工食品では、浸漬液中のナトリウムイオンとカリウムイオンがそのままの濃度で食材に浸透するわけではなく、両者の境界で浸透と滲出が起きます。したがって、想定した濃度にはなりにくく、高度な検討が必要であることがわかりました。

開発時のポイント

ナト・カリ塩やナト・カリ調味料を配合した場合と浸漬処理した場合とに分けてそれぞれの使用量を検討しましょう！



事務局より

当協会理事の三浦先生にご執筆いただき、ナト・カリ食開発のエピソードについてご紹介しました。原材料のナト・カリをどのように処理して食品を製造するかで、難易度が変わってきそうです…。文中の「ナト・カリ食認証」については、HPの詳細を載せていますので、記事とあわせてぜひご覧ください！

一般社団法人
 適塩・血圧対策推進協会 事務局
 東京都中央区日本橋富沢町10番14号
 日本橋BSビル7階
 TEL : 050-3823-0101
 E-mail : jimukyoku@lowsalt.or.jp
 URL : <http://www.lowsalt.or.jp/>