

報道関係者各位
プレスリリース

オリザ油化株式会社

FOODSTYLE Kansai 2023 内にて

オリザ油化がこめ油に関する科学的な新知見をセミナー発表！

「こめ油の良好な”サクサク感”のヒミツを科学的に解明」

オリザ油化株式会社（本社：愛知県一宮市、代表取締役：村井弘道、以下「オリザ油化」）は、1月25日～26日インテックス大阪にて開催された FOODSTYLE Kansai2023 にブース出展し、同社の主力製品である「こめ油」に関する新たな科学的知見について、来場者に向けセミナー発表を行った。

セミナータイトルは「こめ油業界初！こめ油の良好な”サクサク感”のヒミツを科学的に解明！」。昨年同社と岐阜大学応用生物科学部食品加工学研究室西津貴久教授(以下「岐阜大学」)が行った共同研究結果をまとめた内容を、こめ油の特徴、昨今需要が伸長しているこめ油市場情報とともに紹介した。

岐阜大学との共同研究内容は、これまで主観的な官能評価としてしか得られなかった、こめ油のサクサクした良好な食感について、歯に見立てた金属刃と咀嚼対象物との接触時の振動音を波形データ化しクラック頻度として解析。この分野で第一人者でもある西津教授とともに先行研究として既に知られているクラック頻度と官能評価との高い相関性をこめ油の良好なサクミとして、科学的根拠をまとめあげた。

それによると、こめ油は、

- ① 衣表面の層(以下「クラスト層」)の厚みがキャノーラ油と比較して 10%程度薄く形成されることでクラフト層における気泡が小さくなりサクサク食感が得られること
- ② クラスト層が薄く形成されることで、層内の油分率が5%程度低くなること

が、いずれも有意なデータとして確認された。その結果、こめ油は他油よりもサクミが良好となり、また油分率が少なくなることから、さっぱりとした重たくない風味につながる点も示唆された。

さらに、サクサク感の優位性は油調直後のみではなく、一定時間経過しても保持されることも確認された。

オリザ油化は展示会場の同社ブース内でも、セミナー発表内容についてパンフレット配布やパネル展示も行い、来場する事業者に対して、こめ油の優位性や、昨今のテイクアウト需要、中食などの惣菜需要にもこめ油がマッチしている点などを積極的にPRした。

明確なエビデンスをもとに、説得力をもった提案を強みとするオリザ油化は、原材料価格高騰等の様々な課題に対し、実需者が差別化や美味しさの訴求を模索する中、こめ油を有効なツールとして活用できるよう、今後も積極的に提案を進めていく考えだ。



以上