

乳製品の品質設計を支えるでん粉技術を 専門誌『乳業ジャーナル』で紹介

～食感、物性、風味設計まで、多様化する乳製品開発へのソリューションを提案～

松谷化学工業株式会社(本社:兵庫県伊丹市、代表取締役社長:阪本紗代)は、当社研究第二部 1G 課長代理 服部絢子による寄稿記事が、乳業業界専門誌『乳業ジャーナル』(2026年6月号)に掲載されたことをお知らせします。本稿では、多様化する乳製品市場を取り巻く環境を踏まえ、食感や物性、風味など製品価値を左右する品質設計に着目し、用途に応じた当社のでん粉関連製品の活用方法を紹介しています。加工でん粉やでん粉分解物を活用した品質設計の考え方と、乳製品使用食品への応用例について解説しています。

背景

近年の乳製品市場では、消費者ニーズの多様化に加え、原材料価格の変動や賞味期限の延長、フードロス削減への対応など、製品開発に求められる要件が複雑化しています。

プリンやカスタードクリーム、ヨーグルト、チーズ、乳飲料など、それぞれの商品には異なる食感や物性が求められることから、原材料の選択は単なる配合ではなく、「どのような品質を実現したいか」という品質設計の考え方が重要になっています。本寄稿では、こうした乳製品開発の現場で求められる品質設計を支える素材として、松谷化学のでん粉関連製品を紹介しています。

主な内容

本寄稿では、乳製品使用食品に適した当社のでん粉関連製品について紹介しています。

- 「松谷カトレア」(コーンスターチ由来のヒドロキシプロピルデンブ)
カスタードクリームやプリンなどに適した加工でん粉です。冷蔵・冷凍保存後の離水や硬化を抑え、なめらかな食感の維持に貢献します。
- 「ファリネックス VA70WM」(ワキシーコーンスターチ由来のヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンブ)
プリンやヨーグルトなどに適した加工でん粉です。なめらかな口どけと濃厚感を付与し、冷蔵・冷凍耐性にも優れています。
- 「エリアン GEL100」(もち種馬鈴薯でん粉由来の酸処理でん粉)
ヨーグルトやチーズなどに適した加工でん粉です。濃厚感の付与や保形性の向上に寄与し、用途に応じた品質設計をサポートします。
- 「G パインマックス」(でん粉分解物)
プリンや乳飲料、アイスクリームなどに適したでん粉分解物です。濃厚感を付与しながら素材本来の風味を活かし、豊かな風味設計に貢献します。

今後の展望

松谷化学工業では、加工でん粉やでん粉分解物、難消化性デキストリン、希少糖など、多様な食品素材の研究開発・

製造・販売を行っています。

今後も、お客様の製品特性や品質設計に応じた素材提案を通じて、乳製品をはじめとする食品開発を支援するとともに、商品価値の向上につながるソリューションの提供に取り組んでまいります。今後も食品メーカーが求める品質や用途に応じた素材提案を通じて、乳製品をはじめとする食品開発に貢献するとともに、お客様の商品価値向上につながるソリューションの提供に取り組んでまいります。

掲載情報

服部 絢子

「乳製品使用食品にお勧めのでん粉製品のご紹介」

『乳業ジャーナル』2026年6月号

※本資料は上記寄稿記事の内容をもとに当社が要約したものです。

松谷化学工業株式会社(<http://www.matsutani.co.jp>)について:

松谷化学工業株式会社(本社:兵庫県伊丹市北伊丹5丁目3番地 代表取締役社長:阪本紗代)は、でん粉加工と機能性食品素材の総合メーカーとして、加工でん粉や難消化性デキストリンをはじめとする食物繊維等の製造・販売、希少糖および関連製品の研究開発、製造・販売を行っています。当社は、でん粉加工のパイオニアとして、新しい機能を有するでん粉やその分解物など食品製造に不可欠な機能性の高い素材を多岐にわたり研究開発を行ない、お客様のニーズにお応えする「手軽で」「美味しい」「体に良い」加工食品を創造するための機能と、「安全」「安心」「安定」した品質を持つ食品素材「食用でん粉」「加工でん粉」「澱粉分解物」を提供します。

<報道機関からのお問い合わせ先>

松谷化学工業株式会社 社長戦略室

TEL : 072-771-2018 FAX : 072-771-2065 MAIL : matsutani-pr@matsutani.co.jp