

《L-アスコルビン酸パルミチン酸エステル》のご紹介

(有)フーズテックアソート

## 《L-アスコルビン酸パルミチン酸エステル》

1. 「物質の分類」： < 食品添加物 >
2. 「原材料表示」： < 酸化防止剤(ビタミンC)、ビタミンC >
3. 「使用効果」
  - ・【食品一般の酸化防止】
    - \*ビタミンC = アスコルビン酸はL-アスコルビン酸パルミチン酸エステル = VCPより抗酸化力を持つが、加熱に弱く、容易に酸化されて効力を失い、酸化型となって逆に酸化促進に働くのに対し、VCPは熱安定性が有り、化学的にも安定で酸化防止効果が持続する
    - \*VCPはトコフェロールに比べて抗酸化力が高い。
  - ・【缶飲料、デザート、レトルト食品等の好熱性好酸性菌(TAB)増殖抑制】
  - ・【ミルク風味や卵風味の増強効果】
  - ・【トランス脂肪酸対応】 輸出バージョン対応
4. 「製剤種類」
  - ・【VCP-10】： 油溶性／ペースト(\*シヨ糖脂肪酸エステル添加製剤)
  - ・【VCP-AL5】： 水溶性／ペースト(\*ポリソルベート添加製剤)
  - ・【VCP-D20】： 水溶性／粉末(\*デキストリン製剤)
  - \* 添加のシヨ糖脂肪酸エステル、ポリソルベート、デキストリンは、製剤の食品への使用の際、各キャリアーオーバーに該当することから物質名の表示は不要で、「酸化防止剤(ビタミンC)」の表示で問題なし
5. 「添加量」
  - ・<抗酸化目的>： 10% 製剤 1000~ 5000 ppm 17%製剤 600~3000ppm
  - ・<抗菌目的>： 5% 製剤 500 ~ 8000 ppm

## 《L-アスコルビン酸パルミチン酸エステル》

### 6. 「VCPの使用方法」

- ・【 VCP-10 】: 油類使用食品で、150℃以下の加熱を行う食品の酸化防止に有効(10%製剤)
- ・【 VCP-AL5 】: 水溶性一般食品で、150℃程度までの加熱を行う食品のTAB等の静菌に有効(透明乳化) 5%製剤
  - \* 150℃以上の加熱では分解が早い(澱粉類の混入は効果が減衰する)
- ・【 VCP-D20 】: 水溶性一般食品で、150℃程度までの加熱条件で酸化防止目的に有効(17%製剤)
  - \* 【 VCP-10 】は<ビタミンE>との酸化防止相乗効果があるが、<ビタミンE>含有量の多い植物油脂に特に有効で含有量の少ない動物油脂にはVEを併用する方が望ましい

### 7. 「食品カテゴリー別使用例」

- ・【 菓子・パン系 】: スナック菓子、焼き菓子、チルドデザート、チョコレート、生菓子、パン、ドーナッツ類等
- ・【 飲料系 】: ホットベンダー用缶・ペットボトル飲料(ミルクコーヒー飲料、ミルク紅茶飲料、乳酸飲料、果汁飲料等)
- ・【 食品系 】: インスタント食品、レトルト食品、冷凍食品、肉加工品、水産練製品、シリアル、乳製品、惣菜(揚げ物等)
- ・【 加工油脂系 】: マーガリン、ショートニング(トランス脂肪酸対策)等
- ・【 加工食品系 】: 卵加工品、惣菜類の色素安定

### 8. 「実績」

- ・K社、T社「スナック菓子」(抗酸化作用による色落ち防止)、M社チョコレート菓子(酸化防止)
- ・N社「インスタントラーメン」(油脂の酸化防止)、Q社「ドレッシング」(油脂の酸化防止)

## 《L-アスコルビン酸パルミチン酸エステル》

- ・G社チョコレート菓子(酸化防止)・B社スナック菓子(油脂の酸化防止)
- ・J社缶コーヒー(ミルクの熱劣化防止)

以上