



マリン・サイエンス

冷チル対応に評価

フードロスへの期待高く

アワード初受賞となったマリン・サイエンスは、冷凍対応のゲル化剤製剤「MCGI5 GP」の優れた特性が評価され、SDGs賞に輝いた。

同社では、ローカストビーンガム不使用ゲル化剤製剤「MCGシリーズ」を加熱殺菌ゼ

リーやチルドゼリー、ドリンクゼリーなど各種用途向けに展開しており、なかでも「MCGI5」は冷凍対応かつ離水を抑える特徴を持つ。粉末寒天や一般的なゲル化剤と比べて、冷凍から解凍した際の離水を大幅に低減し、また解凍してもゲル強度が変化しないため、おいしさを損なわない。MCGI5 GPはMCGI5の配合比率を調整し、汎用性の高いゲル化強度とコストに設計した。製品製造後に冷凍保管し、流通時に冷蔵保存で出荷する「冷チル」対応可能で、フードロス対策に貢献するとして、来場者の注目を集めた。