

# 食品化学新聞

発行所 食品化学新聞社  
 〒101-0051 東京都千代田区神田神保町3-2-8 昭文館ビル  
 電話:03-3238-7818(代)  
 F A X : 03-3238-7898  
 (購読料6カ月前納) 税込価格 18,480円  
<https://www.foodchemicalnews.co.jp/>

# おいしい減塩実現

## ミテジマ化学 代替素材「セル塩」発売

### カリウムのえぐ味マスキング

ミテジマ化学は8月から、塩化カリウムをベースとする減塩食品向け調味料製剤「セル塩(セルシオ)」の製造販売を開始した。同品は塩化カリウム特有のえぐ味や苦味をマスキングし、おいしい減塩を実現する。フランスの発明家セルシオ・ムッティ氏が開発した「塩化カリウムのえぐ味を抑制する技術」に関するライセンスを受け、同社の持つ製剤化技術により技術革新を繰り返した製品開発に着手したユーザーもある。塩業界とも連携し、関東塩業、山陽塩業を通して販売を行っていく。

セル塩は、塩化カリウムの苦味をマスキングする成分として、微量の高甘味度甘味料と食品素材を配合した食品添加物調味料製剤である。マスキング成分が、特定の塩化カリウムにおいて味覚修飾機能を発揮し、苦味を抑制する。これまでの減塩素材は、うま味成分などによる「減塩による物足りなさ」の補充が中心だったが、同品は塩自体のナトリウムを低減し、マスキング成分が味覚に直接働きかけることで、塩味以外の食味を付加しないことを特徴とする。そのため、素材の持つ本来の味や香りを塩味により最大限に引き出しつつ、ナトリウム摂取量を抑制することができる。

同品が持つマスキング作用は塩化カリウムのみならず、加工食品原料のえぐ味や苦み、さらには畜肉臭、魚臭などの特異臭についても効果を発揮する。また特定の食品に

おいてはうま味やコク味のエンハンス効果やボディ感の付与なども期待できる。なお、セル塩の成分は塩化カリウムが99.99%であり、マスキング成分である高甘味度甘味料と食品素材の表示は多くの食品で「キヤリーオーバー」となり不要である。

減塩向け市場は静かにだが着実に広がっており、同社ではライメンス

スープ、ドレッシング、ハム品、即席スープ、漬物など幅広い分野での利用を

目指す。セル塩100%でも通常の塩の代替として使用が可能であるが、食塩が先味であるのに対し、塩化カリウムは後味に効く特性を有しており、一部の食品では後味にエグ味を感じる場合があるため、セル塩50%

食塩50%の配合が最も自然な塩味で違和感がないことから、同社では50%置換を推奨している。

ミテジマ化学は、重合リン酸塩をはじめ、日持ち向上剤、酸化防止剤などの食品添加物製剤、繊維剤、金属表面処理剤などを製造する。近年ではこれまで食品添加物で培ってきた配合、製造技術を駆使して、セル塩や酵素製剤ハイトランシリースなど新たな食品原料の開発、エディブルリトメントと呼ばれる食品添加物由来の安心・安全な繊維剤にも注力

してきており、サステナブルな薬剤開発を推進していく。