

## 「たん白麺」製品の開発をサポート！ 加熱調理時のたん白質の溶出を抑え、たん白質の含有を 維持したままおいしい麺類を作る事ができる、たん白麺用安定剤 「たん白キーパー」を2024年4月22日に発売

～コラーゲンたん白配合時の課題を解決！おいしい麺類の製造を可能に～

新田ゼラチン株式会社

コラーゲン・ゼラチンの製造販売を行う新田ゼラチン株式会社（代表取締役社長：尾形浩一、本社：大阪府八尾市）は、食品メーカー様向けに「たん白キーパー」を2024年4月22日に発売しました。

### ■たん白キーパーについて

うどんをはじめとする麺製品は、調理が簡便である一方、それだけでは栄養バランスに不安を感じる方も多くおられます。栄養素を補うためにたん白質を配合した麺製品も多数上市されていますが、原料によっては、麺の成型がしにくい、麺本来の食感が損なわれる、加熱調理時にたん白質が水分中に溶出してしまうといった課題がありました。

これに対し、新田ゼラチン株式会社が開発した「たん白キーパー」（以下「本品」という）は、コラーゲンたん白との併用により、たん白質を含む麺製品の製造ができるたん白麺用安定剤です。コラーゲンたん白を使用すると成型が困難であった麺製品も、本品の使用により成型がし易くなります。また、ぼそぼそとした食感にならず、麺本来の食感をそのまま維持することができ、更に大豆たん白等を使用した麺に比べ、風味の良い麺を製造することができます。また、本品とコラーゲンたん白を併用して製麺することで、加熱調理時におけるたん白質の溶出を抑えることができ、通常の麺と比べてたん白質を多く摂取することができます。

### 【うどんのレシピについて】

新田ゼラチン株式会社が紹介する本品とコラーゲンたん白を併用したうどんのレシピ※（1食分200g）では、たん白質\*1が1日の必要摂取量の約1/3と、たん白質のアミノ酸スコア100\*2を満たしているため、1日3食とした場合の1食に必要な質の良いたん白質をバランスよく含んでいると言えます。

	配合量 (%)
小麦粉	54.0
たん白キーパー (新田ゼラチン株式会社たん白麵用安剤)	12.0
DCP-30HG (新田ゼラチン株式会社コラーゲンたん白)	5.0
食物繊維粉末	3.0
食塩	0.6
水	25.4
合計	100.0

※うどんのレシピ (例)

\* 1 : 2020 年版日本人の食事摂取基準 全年齢区分の男女共に 0.66g/kg/日

\* 2 : FAO/WHO/UNU によるアミノ酸評定パターン(2007 年、18 歳以上)

必須アミノ酸 9 種類がすべて一定の基準値を超えていること



本品 (イメージ)



本品を使用した麵の調理例  
(イメージ)



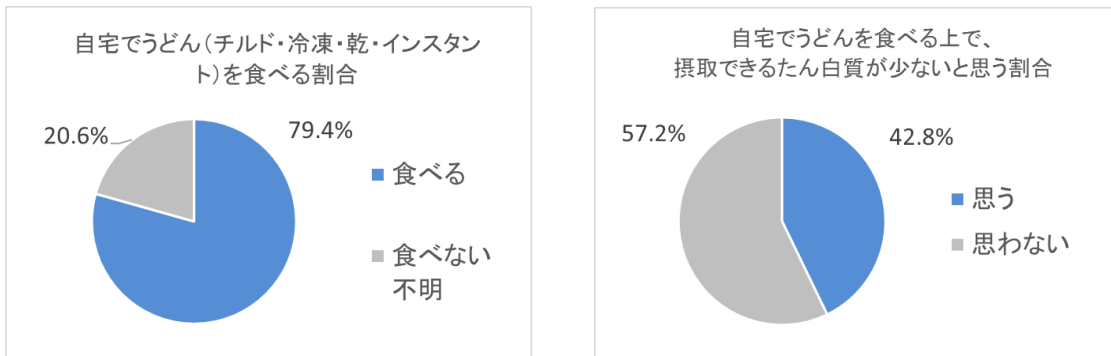
本品を使用した麵のメニュー (イメージ)

## ■開発経緯

新田ゼラチン株式会社の開発担当者が、体調を崩した同僚から「療養中は食欲がなく、ずっとうどんしか食べられなかった」という言葉を聞き、うどんは消化が良くて、調理も簡単で便利な為、よく食べられているものの、1食あたりで摂取できる栄養素に不安があるのではないかと考え調査を行いました。

### (1) うどんに対する調査結果

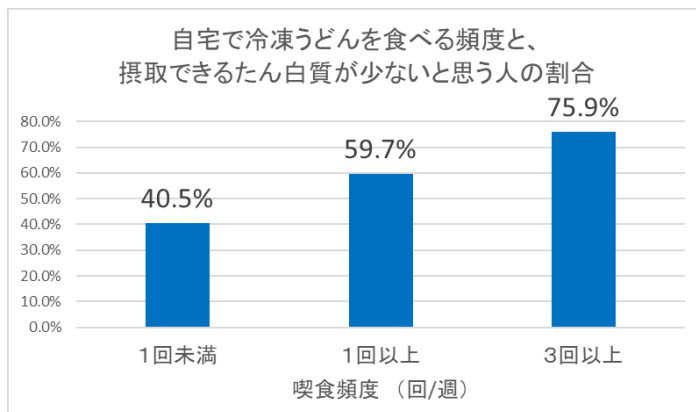
20代以上の男女 6,601 人にうどんに関する調査を実施した結果、5,239 人が自宅でうどん（生・冷凍・乾・インスタントタイプ）を食べていると回答し、その内の 42.8%（2,243 人）がうどんにたんぱく質量が少ないと感じていました。



新田ゼラチン調べ：20代以上の男女 6,601 人へのアンケート調査

### (2) うどんに含まれる栄養素に対する調査結果

同時に、自宅で冷凍うどんを食べると回答した 3,500 人を対象にした調査では、食べる頻度が多くなる程、「うどんにはたんぱく質が少ない」と感じる人が増える傾向にありました。



新田ゼラチン調べ：20代以上の男女 3,500 人へのアンケート調査

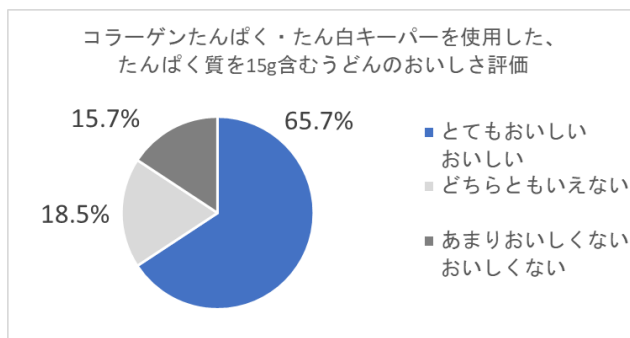
### (3) 麺にコラーゲンたん白を併用した試作結果

新田ゼラチン株式会社のコラーゲンたん白（例：DCP-30HG）は他のたん白素材に比べて風味が少なく、淡黄白色で食材への影響が少ないため、様々な食品に添加することが容易であるという特徴があります。

今回、麺自体にコラーゲンたん白を配合することで、肉や卵、油揚げなどの具材やトッピングがなくても、1食あたりに摂取できるたん白質量を増やせるのではないかと考えテストを重ねました。しかし、うまく生地がまとまらない、食感が悪いといった課題のほか、茹でる工程がある麺類ではコラーゲンたん白が流出してしまう問題点も見つかりました。そこで、これらの課題を安定剤の配合技術で解決する「たん白キーパー」を開発しました。

#### ■本品とコラーゲンたん白を使った麺のおいしさの評価

おいしさに関して、本品と新田ゼラチン株式会社のコラーゲンたん白を配合した、たん白質を15g含むうどんを作り、消費者108人に試食調査した結果、65.7%（71人）の人が「とてもおいしい」または「おいしい」と評価したことから、通常のうどんと遜色なく食べることができる風味・食感であることを確認しました。



新田ゼラチン調べ：男女20代～50代108人への試食アンケート調査

#### ■商品の特徴

商品名	たん白麺用安定剤「たん白キーパー」
商品概要	加熱調理時のたん白質の溶出を抑え、たん白質の含有を維持したまま、おいしい麺類を作る事ができる、たん白麺用安定剤です
使用方法	<ul style="list-style-type: none"><li>・食品メーカー様では、本品にコラーゲンたん白、小麦粉を粉体混合します。</li><li>・食塩水を入れて練ります。</li><li>・製麺して茹でた後、冷水で急冷して提供もしくは、再びお湯で温めて提供します。</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>・冷凍麺の場合は、冷水で急冷後、急速冷凍して保管します。</li> <li>・ボイル又はレンジアップして提供します。</li> </ul>
本品の特徴	<ul style="list-style-type: none"> <li>・「たん白質溶出防止技術」と「食感調整技術」の特徴を持った本品とコラーゲンたん白を併用することで、風味・食感が良好な麺を製造することができます。</li> <li>・加熱調理時に、麺からのたん白質の溶出を抑制します。</li> <li>・淡黄白色粉末の為、麺への着色や、黒点等はありません。</li> </ul>
荷姿	15kg/箱

食品メーカー様向けにサンプルをご用意しておりますので、ぜひお問い合わせください。  
お問い合わせフォーム：<https://forms.gle/Ry4ATJb7USAUiqy16>

#### ■■■■新田ゼラチンについて■■■■

1918年の創業以来100年以上、コラーゲンの“無限の可能性”を追求し、研究開発を続けてきた大手コラーゲン・ゼラチンメーカー。いつまでも元気で若々しくありたいと願う世界中の人の願いを叶えることを目指し、食品、健康食品、バイオメディカル市場に製品やソリューションを提供すると共に、コラーゲンの研究を通じて新たな価値を生み出し、社会課題の解決に取り組んでいます。