

食品香料の利用例

主な加工食品における食品香料の役割

●果実飲料

果実飲料には、100% 果汁のみの使用でつくられる「果実ジュース、果実ミックスジュース、果粒入りジュース、果実・野菜ミックスジュース、濃縮果汁」と果汁の使用割合が10% 以上100% 未満でつくられる「果汁入り飲料」があります。これらの果実飲料は日本農林規格（JAS）で規格が定められ、各種ジュース類（「ストレート」を除く）や濃縮果汁に添加できる香料は天然香料のみと規定されています。これに対して果汁入り飲料には天然香料以外の合成香料も使用することが可能であることから様々な香気特徴を持つ香料（香料製剤）が研究開発され、これらを添加した多種類の果汁入り飲料が消費者の多様な嗜好に応ずるべく市場に提供されています。

なお、果汁の使用割合が10% 未満の飲料については公正競争規約の中で「その他の飲料」と定義しています。図3-2は果汁入り飲料のものです。香料は加熱殺菌される前に添加されます。

●コーヒー飲料

嗜好飲料の代表格であるコーヒー系飲料にはコーヒー豆を原料としたものと、これに糖類や乳製品、乳化した食用油脂などの可食物を加えるものがあります。コーヒー豆から抽出または溶出したコーヒー分を含むコーヒー飲料は、ミルクの入ったものと入らないものに大別されますが、缶やビンに充填する場合、材料を調合して均質化した製品は高温高圧滅菌器（レトルト）で殺菌されます。この加熱工程でコーヒーエキスの香気成分が分解されるので、耐熱性のある香料が必要になります。

●乳製品（発酵乳＝ヨーグルト類）

牛乳などの乳製品は、食品衛生法の「乳等省令（乳及び乳製品の成分規格等に関する省令）」で、牛乳と表示するには一切の添加物を使用できないと規定され、加工したものにだけ添加物使用が認められています。

牛乳を主原料としてつくられる乳製品のなかで、特に香料との関係が深いのはアイスクリーム、発酵乳、乳酸菌飲料、乳飲料です。発酵乳は、主原料の乳や乳製品を乳酸菌または酵母で発酵させ、固形状や液状、または凍結にしたも

▶ 図3-2 製造工程の概略(果実飲料)

