

相乗効果による優れた酸化防止効果を発揮
「賞味期限延長」・「フードロス削減」に貢献します

オキシナジー™

特長

- 「相乗効果」を高めた強力な酸化防止剤製剤です。
- 脂溶性成分「ビタミンE」と難溶性結晶物「ビタミンCパルミテート」、さらに酸化防止効果を高める「果実酸®」を厳選して配合した、水に均一分散可能な粉末製剤です。
- 乳化剤不使用、製剤臭（ビタミン臭）を低減しています。

*果実酸®とは、果物や野菜に多く含まれている酸味成分です。



オキシナジー™



1%水溶液
(水への分散状態)

オキシナジー™は、飲食品の光酸化に対して、
少量添加で退色抑制と風味劣化抑制が期待できます

光酸化防止効果「抹茶ドーナツ」

■ 作成

ドーナツ処方：薄力粉100部/無塩バター 16.5部/きび砂糖 33部/玉子30部
/ベーキングパウダー 小さじ0.5/抹茶粉末 1部

*酸化防止剤の添加量は、対薄力粉

フライ油：植物油（キャノーラ油；酸化防止剤無し）

フライ条件：揚げ油温度 170℃、揚げ時間 4分（表裏あわせて）



■ 保存試験（蛍光灯照射 2,000Lux・20℃・ポリ袋保存）

〈抹茶の退色抑制効果〉

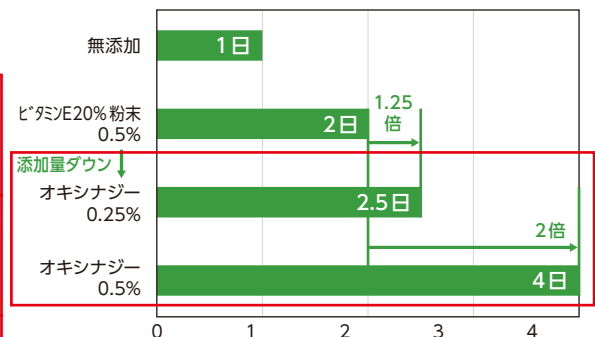
抹茶の光退色を確認するために、ドーナツをカット

赤枠は退色あり（オキシナジーは退色抑制効果が長い）

添加量は、対粉量	Day0	Day1	Day2	Day3
無添加				
ビタミンE20%粉末 0.5%				
オキシナジー 0.25%				

〈過酸化価 (POV) 測定〉

POV30 到達日数の比較（蛍光灯照射・20℃）



補足説明 抹茶（クロロフィル含有）は、光により構造が不安定（配位しているMgが離脱）となるため、飲食品において以下の課題を生じます。

①緑色（クロロフィル）の退色 ②酸化反応を促進 → 風味劣化を引き起こす

光酸化防止効果「ホワイトチョコレート」

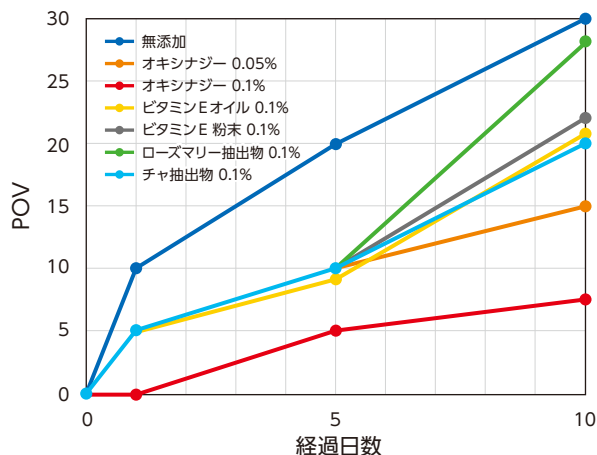
■ 作成

ホワイトチョコレート（市販品）を湯煎にて溶かして、
各種の酸化防止剤（種類、添加量は下記参照）を添加して混合。
その後、冷蔵庫で冷やして固めた。 *酸化防止剤の添加量は、対ホワイトチョコレート



■ 保存試験（蛍光灯照射 2,000Lux・20℃・ポリ袋保存）

〈過酸化価（POV）測定〉



〈官能評価〉

試験区	イニシャル	1日	5日	10日
無添加	○	△	×	×
オキシナジー 0.05%	○	○	○	△
オキシナジー 0.1%	○	○	○	○
ビタミンE オイル 0.1%	○	○	△	△～×
ビタミンE 粉末 0.1%	○	○	△	×
ローズマリー抽出物 0.1%	○	○	△	×
チャ抽出物 0.1%	○	○	△	△

＜評価基準＞

○：ホワイトチョコレートの風味良好
△：やや油脂酸化を感じる、ホワイトチョコレートの風味が弱い
×：油脂酸化を強く感じる

補足説明 ミルクに含まれる「リボフラビン（ビタミンB₂）の光増感作用」により、酸化反応を促進します。
これにより、油脂の酸化（風味劣化）を引き起こします。

光酸化防止効果「カロテノイド色素」

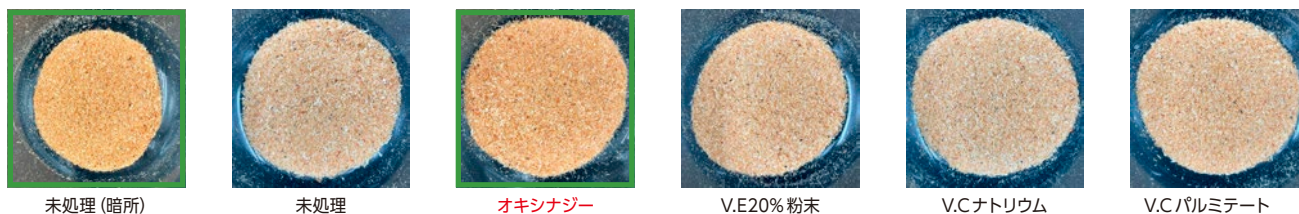
■ 作成

- ・小エビをボイル水（製剤0.1%添加）にて30秒間処理し、ザルにあげる
- ・オーブン（150℃・40分間）にてエビを焼いて乾燥させる
- ・乾燥エビをミルにて粉碎処理する



■ 保存試験（蛍光灯照射 2,500Lux・20℃・ポリ袋保存）

7日間経過したエビの色調評価



「オキシナジー™」は従来の酸化防止剤（単独）と比べて、
長期間に渡ってカロテノイド色素（アスタキサンチン）の光退色抑制効果に優れる

その他、「フライ麺」「バタークッキー」「乳製品」「冷凍ハンバーグ」などの酸化防止、各種色素の光退色防止のデータがございます。

性状：水に均一に分散する粉末

食品への表示例：酸化防止目的の場合「酸化防止剤（V.E、V.C）」等
アレルギー物質：なし

使用上の注意：直射日光・高温多湿を避けて室温保存

包装・容量：10kg、ポリ袋/アルミ袋/段ボール箱入り



扶桑化学工業株式会社

【HomePage】 <https://fusokk.co.jp> 【E-mail】 info@fusokk.co.jp

大阪本社 〒541-0041 大阪市中央区北浜三丁目5番29号 TEL:06-6203-0052
東京本社 〒103-0024 東京都中央区日本橋小舟町6番6号 TEL:03-3639-6313

シェアシマはこちら!

