

食品添加物

グリシン

グリシンは、たんぱく質を構成するアミノ酸の一種で、天然の食品類の中に広く含まれており、グリシンからクレアチニン、グルタチオン等生理的に重要な物質が生合成されることが知られています。グリシンはいろいろな特質をもっているため、その応用範囲が広く、調味料、緩衝剤などとして、水産ねり製品、漬物類、珍味、菓子等各種の食品に幅広く使用されています。

グリシンの用途と使用量

◎ 呈味性

グリシンは、淡白でさわやかな甘味と旨みを持っており、甘味度は砂糖の約70%です。又、他の呈味物質(グルタミン酸ナトリウム、アスパラギン酸ナトリウム、核酸系調味料等)と強い相乗効果をもつため旨味を増強し、味を和らげます。水産ねり製品に広く使用され、他にたれ類、ソース、惣菜、菓子、清涼飲料、冷凍食品などに使用され、添加量は0.1~1.0%です。

◎ 緩衝作用

一般にアミノ酸は両性物質で、酸性にはアルカリとして、アルカリ性には酸として働く性質がありますがグリシンは特にこの性質が強いため食品の苦味を和らげ、塩なれ、酢なれ、pH調整等に効果があります。一般に塩蔵品では原料に対し0.1~0.7%、酢漬け製品では0.05~0.5%が使用されます。最近では他のアミノ酸類との併用で浅漬けなどに広く使用されています。

◎ 酸化防止効果

グリシンは、アミノ酸のもつ一般的性質として金属イオンを封鎖する作用(キレート作用)をもっていますが、アミノ酸の中では特に強いキレート力があります。この作用によりグリシンは食品の自動酸化防止に効果があります。揚げかまぼこでは、原料魚に対し0.3~1.5%、インスタントラーメンでは小麦粉に対し0.1~0.5%の添加量で使用します。

◎ 抗菌作用

グリシンは、枯草菌、大腸菌などの生育を阻害し、各種の食品に対し日持向上効果を有します。一般的にグリシンのみで日持向上効果を上げるためには1~2%の添加が必要であること、抗菌作用に選択性があることから、ソルビン酸塩、酢酸ナトリウムと併用されており、また、塩化ナトリウム、メタリン酸塩などとの併用も効果があるとされています。

食品への表示方法

物質名のグリシンか、調味料として使用の場合は、グリシンまたは調味料(アミノ酸)

株式会社 八宝商会

千葉県松戸市小山326番5号

TEL047(366)8585(代)