

技術報告

プルーンをベースとした様々な脂肪代替品

ここ数年の間に、プルーンをベースとした脂肪代替品が数多く市場に出され、パン菓子類製品を中心とする様々な食品の脂肪代替品としてすでに使用されている、膨大な数のプルーンパウダー、ペースト、ピュレ製品に追加された。このように選択肢が増えたことで、フード・デザイナーは、特定の用途に適したプルーン脂肪代替品を、より柔軟に選べるようになった。

各脂肪代替品の組成は実に幅広く、現在進められている特定の製品開発の今後に影響を及ぼす可能性がある。組成における多様性の典型的なものは、果実量と水分量である。

果実その他の原料：プルーンをベースとした脂肪代替品には、プルーン/リンゴのような果実 100%のもの、あるいは、それに水を加えただけのものがある。その品揃えは、プルーンパウダー（プルーン 100%）からペースト、ピュレまで幅広い。他には、高果糖コーンシロップやライスシロップなどの糖分を添加したものがある。また、デンプン、デキストリン、マルトデキストリン、果実濃縮物を含むような製品もある。

水分：プルーン脂肪代替品の水分量は、製品によって実に様々である。例えば、プルーンパウダーの水分量は約 2.0-5.0%、低水分量プルーンピュレでは約 20-25%である。大半のピュレの水分量は、約 45-65%であるが、中には 80%と高いものもある。

選択肢（製造業者との相談による）

フード・デザイナーは、無/低/減脂肪食品の開発にとりかかる前に、プルーンをベースとした脂肪代替品の評価を行い、さらに**製造業者と相談**して、期待通りの結果を確実に得るのがよい。

プルーンパウダー：水分量約 2.0-5.0%。プルーンパウダーは、プルーン 100%、あるいはプルーン、デンプン、および/あるいはその他果実をブレンドしたものである。

低水分量ピュレ：水分量約 20-50%。通常は、果実 100%、あるいは果実にコーンシロップやライスシロップ、果汁濃縮物をブレンドしたものである。

中間水分量ピュレ：水分量約 45-65%。果実と水のブレンド、あるいはそこにデキストリンやマルトデキストリンなどの甘味料を添加したものである。

高水分量ピュレ：水分量約 80%。通常は、果実、水、その他成分をブレンドしたものである。