InnovationS-i
2012年10月16日（ 火 ）　フジサンケイビジネスアイ

〝作りたて食感〟独自技術で保持

■フロイント産業

医薬品添加剤や食品品質保持剤を製造販売する、フロイント産業（東京都新宿区）は、半生菓子や和菓子の〝作りたての食感〟を長持ちさせる食品品質保持剤＝写真＝を発売した。

カステラやパンケーキなど半生洋菓子用の「ネガモールドライト」と、餅菓子やまんじゅうといった和菓子用の「ネガモールド　ナチュラル」の２種類で、それぞれ４サイズを用意。価格は１包当たり３～５円。年内にはインターネット通販も開始する予定で、３年後に年間５億円の売り上げを目指す。

脱酸素による防かび・酸化防止機能と、エタノールによる柔らかくしっとりとした食感を保つ機能を独自技術で実現した。

お手持ちのスマートフォンに「CLIC2C」アプリケーションをダウンロードし、登録を行えば準備完了。アプリを起動し「特選!ふるさと元気の素」の写真に10㌢程度離してカメラをかざすと、