

# 食品用卵黄素材

## 卵黄レシチン LPL-20S

## 卵黄レシチン LPL-20W

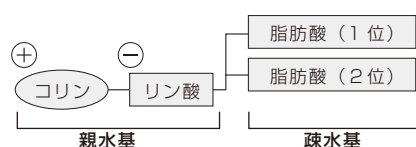
キューピーの「卵黄レシチン LPLシリーズ」は、レシチン(PC=ホスファチジルコリン)を含む鶏卵の卵黄を、酵素(ホスフォリパーゼ A<sub>2</sub>) で加水分解した後、脂質成分を抽出したもの(酵素処理卵黄油)です。

リゾレシチン(LPC=リゾホスファチジルコリン)等を多く含むため、消化吸収が良く、食感や安定性に優れた食品製造ができます。

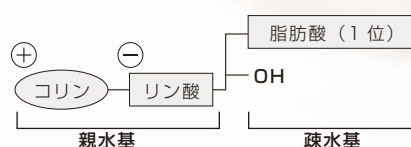
### リゾレシチンとは

リゾレシチンは脂肪酸が1つはずれることで分子内の親水性が増し、レシチンに比べより安定なO/Wエマルジョンをつくることが知られています。

ホスファチジルコリン (PC)



リゾホスファチジルコリン (LPC)



一般的に酸性域や塩類存在下での乳化安定性も他の食品用乳化剤(シヨ糖脂肪酸エステル、グリセリン脂肪酸エステル等)に比べ優れています。

また、リゾレシチンは澱粉中のアミロースと複合体を作りやすく、特に卵黄リゾレシチンは、顕著な澱粉の老化防止効果や品質改良効果が見られます。

商品名	用途	表示例※1	保証期間※2 (保存方法)	包装形態
卵黄レシチン LPL-20S	アイスクリーム、プリン、 レトルト食品、 缶詰、麺類、パン類、 冷凍食品 等	「酵素処理卵黄油」 「卵黄油」など	12 ヶ月 (10℃以下)	15kg×1 1kg×6
卵黄レシチン LPL-20W				15kg×1

※1 本品に含有されるアレルギーに関する特定原材料名：卵

※2 保証期間は全て製造後未開封状態での期間です (1 ヶ月は 30 日として換算)。



キューピー株式会社 ファインケミカル本部

本 社 〒150-0002 東京都渋谷区渋谷1-4-13  
 ※2013年10月15日より下記に仮移転  
 〒182-0002 東京都調布市仙川町2-5-7 仙川キューポート  
 大 阪 〒564-0052 大阪府吹田市広芝町10-8  
<http://www.kewpie.co.jp/finechemical/>

TEL 03-3486-3338

TEL 03-5384-7779  
 TEL 06-6369-3388

# 卵黄レシチン LPL-20S

## 商品の特徴

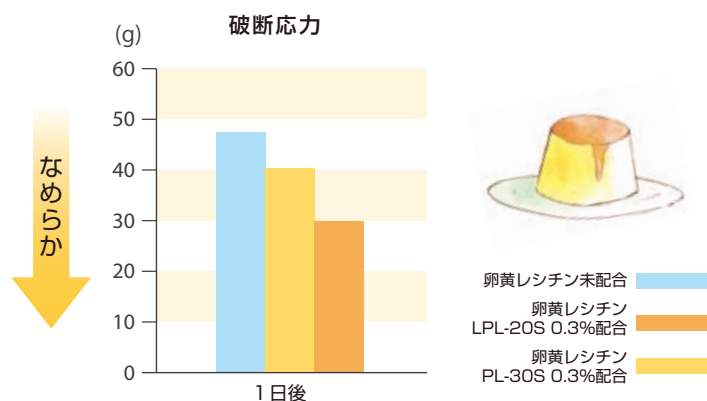
キュービーの「卵黄レシチン LPL-20S」は、  
 リゾリン脂質を約 20%含有した酵素処理卵黄油です。  
 リン脂質に比べ、リゾリン脂質は乳化特性に優れています。

## 規格及び分析値一例

	規 格	分析値一例
性 状	本品は明るい黄味橙色の油状物質で、わずかに特有の芳香を有する。	適
酸 価	40 以下	24
ヨウ素価	65 ~ 85	73
過酸化物価	5meq/kg 以下	0meq/kg
重 金 属	10ppm 以下	10ppm以下
ヒ 素	2ppm 以下	2ppm以下
アセトン不溶物	20%以上	26%
乾 燥 減 量	5.0%以下	1.4%
一般生菌数	1,000 以下 /g	10以下/g

## 物性改良機能

<プリン配合におけるなめらかさの効果>

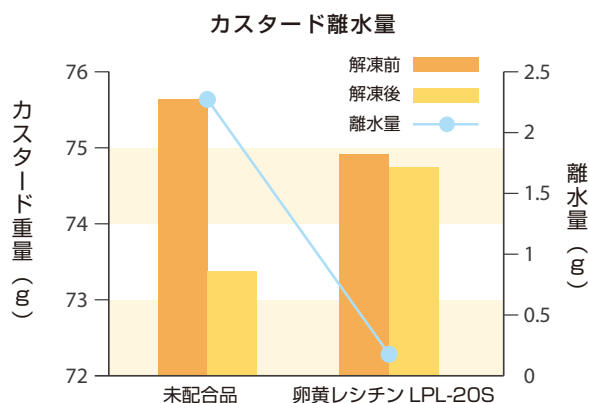


卵黄レシチン LPL-20S を 0.3%配合したものが最も破断応力が小さい傾向が見られました。卵黄レシチン LPL-20S を配合するとなめらかさが付与されます。(0.5%配合するとさらになめらかになります。)

<カスタード配合における離水量>

### ●方法

カスタードクリーム作成→冷凍 (期間: 2ヶ月間)→解凍 (8時間)→離水量測定



卵黄レシチン LPL-20S を添加したものは離水量が格段に抑えられました。

# 卵黄レシチン LPL-20W

## 商品の特徴

キュービーの「卵黄レシチン LPL-20W」は、キュービー独自の卵技術で生産した「黄色を抑えた卵黄」を原料に使用しているため、乳化性を持ちつつ、配合した食品の風味・色調への影響が抑えられます。

## 規格及び分析値一例

	規 格	分析値一例
性 状	本品は薄い黄色の油状物質で、わずかに特有の芳香を有する。	適
酸 価	40 以下	25
ヨウ素価	65 ~ 85	70
過酸化物価	5meq/kg 以下	0meq/kg
重 金 属	10ppm 以下	10ppm以下
ヒ 素	2ppm 以下	2ppm以下
アセトン不溶物	20%以上	24%
乾 燥 減 量	5.0%以下	1.2%
一般生菌数	1,000 以下 /g	10以下/g