

食品開発 品質改良 スタッフのご紹介

貴社の商品開発、売れる商品づくりにお役に立ちたい。そんな想いからこの度、新しいスタッフが入社いたしました。ぜひ貴社の製品課題をお聞かせください。解決に向けたご提案をさせていただきます。



藤井 薫

三重県四日市市出身
三重県立神戸高校卒

太陽化学株式会社入社後、食品素材・添加物の技術営業として、日本各地で活躍。大手食品メーカー、ローカル食品メーカー問わず幅広い業種知見と長年の経験から数多の食品開発案件を担当。

食品開発・品質改良は、ぜひ、お任せください!!

専門分野

食品添加物の処方 添加アドバイス



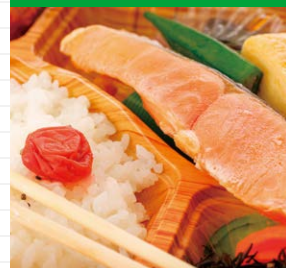
食品添加物を使用する場合、適性添加量、添加時期、添加方法などが大事です。一番効果の出るレシピを提案させていただきます。

食品開発



食品素材、食品添加物、機能性食材等の原材料から最終包材の選定までご案内いたします。

食品品質改良



お客様の困っている品質改良課題及び製造工程等をお伺いして、食品素材および包材で最適な提案を行います。

製造品質課題相談



賞味期限延長、製品の菌検査などの課題解決をご提案いたします。

取扱いテーマ事例

食品素材・原材料

各種食品素材、添加物、食品原材料ならび粉末卵、特殊加工卵（麺類、製菓、製パン、デザート、レトルト商品）

製麺関連

生めん／乾麺／即席めん／麺総菜／
低糖質麺 等



- 卵白粉末価格高騰によるコストダウン提案
- 食感改良のレシピ処方
- 米粉麺のレシピ処方

製造工程改善

飲料全般／スープ／ゼリー／
プリン／調味料 等



- 最終商品形態での消泡、抑泡
- 製造工程の消泡、抑泡
- たんぱく質により発生する泡の抑制

増粘安定剤製剤

デザート／調味料／冷菓／惣菜 等



- 水分を多量に含む食品の食味の改善
- 製造上の品質安定化
- 保存安定性の向上

惣菜関連

餃子餡／コールスローサラダ／
ツナマヨネーズ 等



- ドリップ防止による歩留まりUP
- 食感改良、品質保持

変色・退色防止

エビ 等



- 酸化による黒変防止
- 劣化臭抑制

健康機能性素材

ドリンク／冷菓／デザート／機能性食品／
介護食品／健康コンセプト商品 等



- 水溶性食物繊維の提案
- 茶カテキンの提案
- リラックス効果のあるテアニンの提案

畜肉・水産加工品関連

畜肉加工品／水産加工品 等



- 保水性改良
- 食品素材や酵素による肉の軟化
- 消臭

乳化剤／乳化製剤

洋菓子／アイスクリーム／ソース／
たれ類 等



- 乳化
- 水への馴染みやすさ改善
- 口当たりの調整乳化

気になる物がございましたら、
サンプルをご手配いたします！
効果をぜひ実感ください。
また、こんなコトできないの？
こんなコトで悩んでいる…等
ありましたら、ぜひお問い合わせ
ください！



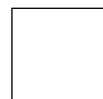
●サービスに関するお問い合わせ先

SUZUKA

株式会社スズカ未来

<http://www.suzukamirai.jp>

担当印



EG2310050 2023.11 k-fujii