

私が勤めている食品会社は、
油脂と蛋白のメーカーです。

フライオイル・チョコレート・マーガリン・ホイップクリーム
チーズ・プロテインなどの製造をしており、
私はX'masケーキ用のホイップクリームの新製品開発を担当しています。



どんな仕事

牛乳からできるバターやクリームは、洋菓子特にデコレーションケーキに使われるとても美味しい食材です。ケーキ作りをされる方は良く知っていると思いますが、ホイップクリームを美味しくデコレーションするのは難しく、とても高価な食材です。私が勤めている食品会社は植物油脂を製造しています。その油脂をバターやクリームに含まれる乳脂肪の代わりに使ってクリームを作るとヘルシーでコストが安いクリームができます。美味しい洋菓子を手軽に食べて頂けるように、使いやすく美味しいクリームを日々研究開発しています。

清教の29期卒業生の小松さんも同じ職場で働いています。

となりの開発室ではマーガリンやチーズ、チョコレートの新製品開発をしています。

水と油を混ぜる

水と油は混ぜてもすぐに分離します。これではクリームになりません。そこで乳化剤を使って乳化します。理科で習った石鹼と同じで油が石鹼で水に溶けると同じ機構です。クリームには石鹼でなく健康食品に使われる「レシチン」や砂糖から作られる「シヨ糖脂肪酸エステル」などを使います。

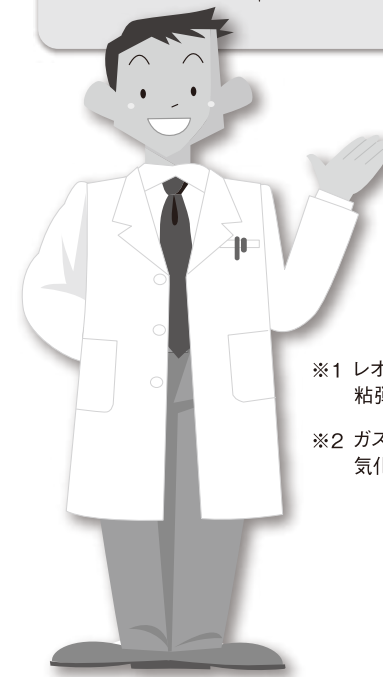
水と植物油脂、乳製品、乳化剤、フレーバーを混合、殺菌、冷却してクリームを作ります。ほんの少しずつ配合を変えたり、製法を変えて、新しい原料を試したりして美味しいクリームを開発しています。もちろんケーキも作ります。試食もします。
(ちょっとラッキー)



美味しさを科学する

食べて美味しいことを判りやすく数値化するためにいろいろな分析をします。

| | |
|-----------|--------------------|
| 味覚センサー | 甘味、苦み 酸っぱい、塩からい |
| pH | 酸味 |
| 粘度 | とろみ |
| レオメーター ※1 | ホイップの硬さ |
| ガスクロ ※2 | 主に香り |



※1 レオメーターとは粘弾性測定のこと

※2 ガスクロとは気化しやすい成分の分析

その他にも水分測定・ホイップするまでの時間・比重・温度などを測ります。

どんな資格が必要

特に資格は要りません。けれどもいろんな基礎知識は必要です。食品科学・化学・物理・食品衛生法・乳等省令・景品表示法・有機化学など…有機化学は今でも苦手です。

新製品を開発して、自らが開発したクリームで作られたX'masケーキがマーケットに出ると、なんとも言えない達成感があります。

でも研究員ですから毎月レポートを提出しなければなりません。特許も書きます。

青春真ただ中の皆さんへ

学生の頃、将来のことなど考えずに青春していた私が偉そうなことは言えませんが、人生の目標を持って、その為に必要な準備をする事は大切です。

でも目標が決まっていなければどうしたらいいの？

いろいろな準備(勉強)をすれば、するだけ選択肢は広がります。

そんなの大変!!

それなら好きな科目をがんばって下さい。やればできる、自ずと道は開けます。