Plant based alternatives, technical application expert Mr. Angelo Suarez

SACCO s.r.l (Italy), that develops its business centered on the manufacturing and sales of starter cultures and contract manufacturing, has been pioneering the entry into the plant-based food field, where demand is strong worldwide. Sacco has a lineup of plantbased material fermentation starter products "4Choice" and currently focusing further market development, including the latest plant-based food market trends, Sacco's position lactic acid as

							1	45	z –	-5	<i>-</i>	7	7	フ	1					C						タ							_		9			
	꾉		发	Ē	5			ķ	3	5.	1	=	-	-	5	1	ĵ	J	?=	5	ン	1	•	1	-	- 7	Z	7	7 -	-	ŀ	1	夏	8	IF.	引 :	£	4
	製品にシナジーがあるた 50以上の提携大学と共同ありますか 扱っている 男中に輸仕実績かあり					_		す。1879年にクレリ た現在、米ウィスコンシ		ループとして活動するサ テムジャパンが新しい拠	によるシナジーを狙いグック、20年にサッコシス	社とともに、四つの会社 るUSLアジアパシフィ	けカビ製品のケミカリア シンガポールを拠点とす	クレリッチ社、チーズ向しておりますが、18年に	および乳製品向け酵素の 拠点はヨーロッパに集中	のCS上社、レンネット 00以上有しています。	ロバイオティクス乳酸菌 は、グループ全体で65	スアレス 当社は、プ す。菌株コレクション	― サッコ社について 一の要望に応えていま		ce製品についてお話いただいた。	であるアンジェロ・スアレス氏に、欧州における市場動向と4℃hゥー	回は、プラントベース分野におけるアプリケーションのスペシャリスト	製品の紹介など、インタビュー形式で連載していく。第1回目となると	め、乳酸菌スターターサプライヤーとしてのサッコ社の立ち位置、同社	市場展開に注力している。最新のプラントペースフード市場動向をはど	酵用スターター製品群「40ho-ce」を取り揃え、現在、さらなる	ースフード分野に先駆けて参入を図ってきた。プラントベース素材の発	タリア・SACCO(サッコ)社は、世界的に需要が旺盛なプラントベ	スターターカルチャーの製造・販売や受託製造を柱に事業展開するイ		アンジェロ		ケーションエキスパート	ティブス テクニカルアフリ	フラントペーストオルタナ	77	SACCO社
	同 フレキシタリアンといっ はる傾向か強く 一概に	, IE	- A				Aは、ヴィーガンの人は一		138	-		ィンテナをはっていること	す者が常に新しいものにア		中やフレキシタリアンが増	。スアレスヴィーガン	5 しょうか	ントベース市場はいかがで	まーヨーロッパのプラン			る市場動向と4Choi	ーションのスペシャリスト	いく。第一回目となる今	シッコ社の立ち位置、同社	-スフード市場動向をはじ	いが、現在、さらなる	プラントベース素材の発	と需要が旺盛なプラントベ	A造を柱に事業展開するイ		スアレス氏			(8.3))	
なり、徹底したヴィーガ	これらが当然の選択肢と	性を確している商品巨体	ステレス 現在に植物	てして しょオ	っていくでしょうか	一一今後の市場はどうな	ています。	た製造サポートまで行っ	るようなレシピ提案、ま	力がなくても製品化でき	ており、ユーザーに開発	ソリューションを提案し	ーカーなども協力した	性素材や増粘剤を扱うメ	ーではありますが、植物	われわれは乳酸菌メーカ	が課題となっています。	ノウハウや投資資金など	企業では参入したくても	見ている一克で、宋	これらのトレンドをけん	きています。大手企業が	うとする意識が高まって	物性由来品に変えていこ	も、従来型の乳製品を植	の伝統が強い国でさえ	デンマークなどの乳製品	低調であったイタリアや	ており、これまで市場が	ンの割合がかなり高まっ	はすでにフレキシタリア	ます。ヨーロッパ各国で	タリアンの層が支えてい	トベース需要はフレキシ	だ少なく、近年のプラン	アンの人口自体はまたま	ヴィーガンやベジタリ	ਹੈ ⁻
スアレス植物性発酵	教えて下さい	いだいと思っています。	たたにるようだ有在であ	THE PROPERTY OF THE PARTY OF TH	炎してなようと思ってい	ッコの製品を使おう、相	思ったときに、一番にサ	性発酵製品を作りたいと	います。ユーザーが植物	ップもどんどん増やして	いますし、製品ラインア	体制はしっかりと整えて	題解決などへのサポート	シピ提案やユーザーの課	長い経験があります。レ	や知見を積み重ねてきた	に参入し、先駆けて研究	らスターターでこの分野	す。当社は2008年か	を生み出すことができま	クスチャーとフレーバー	酵させることで、良いテ	乳酸菌で植物性素材を発	酸菌は非常に有用です。	すために、われわれの乳	これらのニーズを満た	ます。	ていることがわかってい	に重要なポイントとなっ	実はテクスチャーが非常	は、味ぞのものに加え、	や満足感を感じるために	でしょう。特においしさ	な製品が求められてくる	価値のあるハイブリッド	の配慮などといった付加	クリーンラベル、環境へ	はない長りはおいしざや
ますが、豆乳やアーモン	牛乳は発酵すると固まり	ています。さらに、三一	も良いるだものも持え	くるないしたされるこ	く、あるいは旧えずく	で、加える糖分を少な	る菌を選抜していますの	てもしっかりと発酵でき	エサとなる糖分が少なく	た、できるだけ乳酸菌の	ぐこともできます。ま	う後酸化という現象を防	くと酸っぱくなってしま	中などに賞味期限が近づ	すが、冷蔵、輸送、保管	ルトでも問題になるので	ています。通常のヨーグ	たりがよくなるようにし	スチャーを付与し、口当	り、爽やかな酸味とテク	るように設計をしてお	ル可能な製品が製造でき	すべて均一なコントロー	to 4Choicet	といった難しさがありま	質の製品ができてしまう	を間違えると毎回違う品	酵が難しく、使う乳酸菌	定した品質を維持した発	います。植物性原料は安	も一部の製品で取得して	れているヴィーガン認証	得するのが難しいと言わ	一つでもありますが、取	また、われわれの強みの	アレルゲンフリーです。	は、すべての製品が主要	5 4Choice
ていきたいです。	品をつくるお手伝いをした高品質な植物性乳軽製	日本の食材や時彩を用い	時者の方々と据すして	THE PROPERTY AND ADDRESS OF THE PARTY AND ADDR	てら主目っています。主	れており、われわれとし	クだと世界からも認めら	ーカル食は非常にユニー	くなりました。日本のロ	盛り上げなくてはならな	の食材の消費や、経済を	しくなる中、ローカルで	禍で各国間の行き来が難	スアレス このコロナ	れていますか	日本市場をどう見ら	\$°	ターをつくることも可能	ユーザーの独自のスター	造も行っていますので、	さらに、当社では受託製	広く取り揃えています。	のアプリケーションも幅	案も行っており、これら	は、製品の組み合わせ提	ーからの要望に対して	を作りたいというユーザ	一方、ユニークな暗品	o o	バーすることができま	も乳酸菌の働きによりカ	てしまいますが、こちら	なために参入障壁となっ	ますし、製造技術が必要	クリーンラベルにも反し	とする場合があります。	帖削など 他の原料を必要	いた場合、固めるこは増

bacterium starter supplier, introduction of its products, etc. will be serialized in an interview format. In this first installment, we talked to Mr. Angelo Suarez, an application specialist in the plant-based field, about market trends in Europe and 4Choice products.

--About Sacco

Mr.Suarez:

We are one of Sacco System, which works as a group aiming for synergies between four companies, along with CSL, a probiotic lactic acid bacterium, Caglificio Clerici, an enzyme for rennet and dairy products, and Kemikalia, a mold product for cheese. Since the founding of Clerici in 1872, it has grown by acquiring Kemikalia, Sacco, and CSL. Although they are separate companies, we work together to meet the needs of users because the products we handle have synergies. The strain collection has more than 6,500 in the entire group. The bases are concentrated in Europe, but CSL Asia Pacific in 2018 and Sacco System Japan in 2020 have been increased as new bases. At present, CSL USA, which was established in Wisconsin, USA, is also equipped with

manufacturing equipment and has already started sales activities. We have 7 manufacturing facilities around the world, have export records almost all over the world, and conduct joint research with more than 50 affiliated universities.

--How about the European plant-based food market?

Mr.Suarez:

Plant-based demand is rising as vegans and flexitarians grow, and consumers are constantly looking for new things. Studies show that the reason for choosing plant-based foods for vegans is primarily animal welfare. On the other hand, for example, dairy-free-focusing people have a strong tendency to be conscious of their health and allergies, and even if they are flexitarians, the background differs depending on the user.

The vegan and vegetarian population itself is still small, and plant-based demand in recent years is supported by the flexitarian population. The proportion of flexitarians has already risen considerably in European countries, and even countries with strong dairy traditions, such as Italy and Denmark, where markets have been sluggish, have turned traditional dairy products into plant-based, and there is a growing awareness of consumers. While large companies are driving these trends, small and medium-sized companies are facing challenges such as know-how and investment funds even if they want to enter. Although we are a lactic acid bacterium manufacturer, we are proposing solutions in cooperation with manufacturers that handle plant materials and thickeners, and we also propose recipes that can be commercialized without the user's development ability, and even support manufacturing.

-- What will happen to the market in the future?

Mr.Suarez:

Currently, the number of products that claim to be plant-based is growing, but these will become natural choices in the future, and unless they are thoroughly vegan or flexitarian, they will be delicious, clean labels, and environmentally friendly hybrids. Products will be required in addition to the taste itself, it is known that the texture is actually a very important point in order to feel the good taste and satisfaction.

To meet these needs, our lactic acid bacteria are very supportive. Fermenting plant materials with lactic acid bacteria can produce good textures, flavors and also health benefits. We have entered this field as a starter since 2008 and have a long experience of accumulating research and knowledge ahead of others. We have a solid support system for recipe proposals and user problem solving, and we are steadily increasing our product lineup. When users want to make fermented plant products, we want to be the one who

wants to use Sacco's products first and consult with them.

-- Please tell us the specific product features

Mr.Suarez

All of our "4Choice" starter products for plant-based fermentation are allergen-free. Also, one of our strengths is that some products have vegan certification, which is considered to be difficult to obtain. Plant-based fermentation is not easy to be made consistently harmonious, and if you use the wrong lactic acid bacteria, you will end up with products of different quality each time. 4Choice is designed to produce products that are all uniform and controllable, giving it a refreshing acidity and texture to make it more palatable. Although it is a problem with ordinary yogurt, it can also prevent the phenomenon of post-acidification, which becomes sour when the expiration date approaches during refrigeration, transportation, storage, etc. In addition, we select bacteria that can be fermented firmly even if the sugar content that feeds the lactic acid bacteria is as low as possible, so we have a lineup of products that require less or no sugar to be added. Also, in the production of yogurt, milk hardens when acidified, but when using plant-based raw materials such as soy milk and almonds, other raw materials such as thickeners may be required to harden. Contrary to the clean label, it is a barrier to entry due to the need for manufacturing technology, but this can also be covered by the action of lactic acid bacteria.

We also offer product combinations to meet the needs of users who want to create unique products, and we have a wide range of these applications. In addition, we also carry out contract manufacturing, so it is possible to create your own starter.

-- How do you see the Japanese market?

Mr.Suarez:

As this COVID-19 situation made it difficult to travel between countries, local consumption of foodstuffs and the economy had to be boosted. The local food in Japan is recognized by the world as being very unique, and we are paying close attention to it. I would like to cooperate with Japanese producers to help produce high-quality fermented plant products using Japanese ingredients and raw materials.