

食品化学新聞

特集

世界を駆け巡る日本の



多様な麺の品質改良に

キミカ

昆布酸500シリーズ

キミカは種類の品質改良に適する素材として、

アルギン酸製品群を広く提案し、なかでもアルギン酸エステル(PGA)

製剤「昆布酸500」シリーズは、麺をはじめとした小麦粉製品の食感改良用途で高い評価を受ける。

また、小麦粉の一部を米粉や食物繊維などで置き換えた高機能麺の食感改良にも好適で、消費者の健康意識の高まりから同品の引き合いが増加

する。

PGAは、麺に少量配合することで調理後も茹でたてのような歯ごたえやコシを付与する。生地

の加水量を増やした際も製麺性に影響を与えにくく、おいしさはそのまま

に歩留まりが向上。特に、「昆布酸500」は小麦粉製品の品質改良に適し、ラーメンをはじめとした麺類で多くの採用実績がある。そばやそうめん、パスタなどの食感

改良にも活用でき、コン

ビニチルド麺への利用が拡大傾向にある。

またPGAは、近年需要が高まる米粉麺や食物繊維、植物タンパクを用いた低糖質麺の結着用途

で引き合いが旺盛だ。これらの麺は健康を気にする消費者からニーズが高

いものの、グルテンを含まないため製麺することができない。しかしPGAを配合することで、麺

線をしっかりまとめ、

ちぎれにくく良好な喉ごしに仕上げる事が可能だ。そのほか、中華麺特有の歯切れやコシの表現に欠かせない卵白の低減

または代替にも応用でき、コスト削減や供給安定の面でも注目される。

一方、同社はスープ・

タレ向けに、耐塩性に優れた「キミカキサントラン」をラインアップ。また

「昆布酸ヘルシー」は、植物性油脂を乳化させて疑似油脂を作ることから、麺とスープの両面

で用途提案を強めているところだ。キミカでは、長

年にわたり培ってきた技術力やアプリケーション

開発力を活かして商品開発をサポートしていく。