

# 麺やパンの食感を向上

## 昆布酸500、400シリーズなど

キミカ

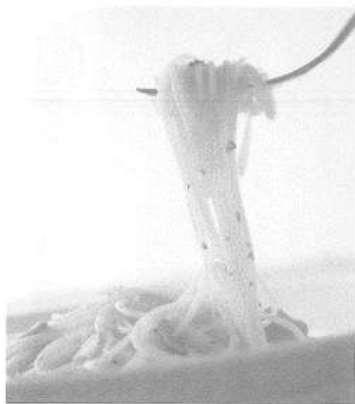
キミカは、アルギン酸揚げ物などの畜肉加工品やアルギン酸エステル(PGA)が持つ品質改良作用を生かし、コンビニ商品の課題解決をサポートしている。麺やパンに対しては、PGAをベースにした「昆布酸500」シリーズ、アルギン酸ナトリウムをベースにした「同400」シリーズを提案しており、順調な引き合いを得る。また加水量や容積の向上につ

ながる。米粉や全粒粉などで小麦を置き換えた低糖質・グルテンフリー商品の食感改良にも活用でき、消費者の健康ニーズに対応した商品開発が可能だ。またドーナツやカレーパンなどの吸油を抑制する作用を持ち、カロリー低減や食感の維持にも役立つ。加えてカレーパンなどのフィリングを内包するパンに対しては、「昆布酸42」も提案。同品はフィリングの離水を抑えるため、フライ中にフィリングから発生する水蒸気が少なく、破裂を防ぐことができる。

パンに対しては、小麦粉製品の食感改良に高い効果を発揮する「昆布酸500」を中心に紹介を進めている。同品はパン生地配合することで、加水量や容積の向上につ

改良に利用され、近年では生パスタの食感維持にも活用されてきた。中華麺に対しては、昆布酸500などを配合することで麺に歯ごたえとコシを付与し、茹でたてのような食感と外観を維持する。コシが弱くなりがちな細切り麺でもその効果を発揮することから、活用の幅が広い。また最近ではより茹で伸び抑制に特価した「昆布酸541」の提案を強化しており、ユーザーからの反応も上々だ。

さらに同社ではメンチカツなど揚げ物に対して、植物性固形油脂の作製に好適な「昆布酸ヘルシー」の紹介も行っている。同品は水と植物油の乳化を固め、油脂のうま味を残した固形油脂を表現するゲル化剤。食肉加工製品に配合するだけでカロリーダウンできる点にも、肉のジューシー感を底上げし、風味の向上にも活用



するのとが得意だ。チルド麺においては、昆布酸500や400シリーズを提案している。かねてから同シリーズはうどんや蕎麦などの食感