

市場動向

I

Trends in the Market for Hydrocolloids, Stabilizer and Gelling System

加工食品の品質保持や作業性向上にも寄与
ゲル化剤・増粘安定剤の市場動向

編集部

アルギン酸

アルギン酸は褐藻類から抽出・精製して得られる多糖類。小麦粉との相性が良いことから国内ではパンや麺の品質改良での利用が進み、プラントベース食品や卵白代替などにも活用されている。海外市場では植物性ケーシング等への利用も一巡し、欧米を中心としたプラントベース向けに一服感があるものの、アジアでは日式的パンや菓子類・パストリー、プラントベース食品などにも検討されている。アルギン酸の原藻相場は、中国産昆布の大幅な収穫減に端を発するチリ産への需要集中により、世界的な価格高騰を招き、22年初めから23年にかけて数度にわたり製品の値上げが実施された。その後、中国による買い占めの反動や工業用途での代替などで需給が緩み、一時相場も下落したが、昨年は需要も復調し、原藻相場は元の水準に戻っている。

キミカは千葉県、チリ、中国に製造工場を有し、各種アルギン酸とアルギン酸製剤を国内外市場に広く供給している。チリで原料海藻の備蓄を行うことで安定供給力を高め、品質の安定した製品を提供しており、アルギン酸生産量は世界第2位にして国内シェア90%以上を誇る。近年はプラントベースミートや麺類、パンのおいしさに関わる食感などの品質改良機能に加え、歩留まり、作業性向上、コスト削減、健康志向に着目した取組みを進めている。環境負荷の少ない海藻由来の製品として、SDGsの観点からも商品づくりを提案しており、昨年9月にはSedexに加入した。国内のみならず、欧州、米国、東南アジアなどで販売実績が上がっている。

小麦粉加工食品への改良効果に定評のあるアルギン酸エステル(PGA)では、その特長を活かした麺類への取組みを強化している。「昆布酸501」は麺にハリのある食感を与えるのが特徴で、日本そばを中心に長年実績を積んでいるが、表面の舌触りや麺の噛み応えをより自然なかたちに改良できる新製品「昆布酸561」と「昆布酸562」を順次上市する予定。エステル化度や粘度などの物性を最適化し「昆布酸501」とは違った特徴的な食感を発揮することに加え、保存中の食感低下を抑える効果も期待できる。日本そばだけでなく、うどんや中華麺などへの利用を推奨しており、生麺、蒸し麺、乾麺など幅広い商品形態に対応するレシピも提案する。また茹で時間の短縮や、中華麺に特化した食感改良など、PGAと他の素材の相乗効果を発揮する製剤も開発中。

植物性固形油脂用のゲル化剤「昆布酸ヘルシー」は食肉加工品へ混ぜることで動物性油脂の摂取を抑え、カロリーやコレステロールも減らせる健康志向にもマッチした製品。水と油の比率を変えることで様々な物性に調整できる。豚脂代替としても利用でき、レンジアップなどの加熱によりエマルジョンが溶け出すため、肉だねにラード様のジューシー感をもたらす。メンチカツなどにも活用されている。またアルギン酸カルシウムは生活習慣病予防(血圧、中性脂肪・コレステロール、血糖値)に有用な食物繊維素材として機能性表示食品化を目指している。

キサンタンガム

キミカでは、高品質でコストパフォーマンスに優れた「キミカキサンタン」を展開している。国内でふるいがけ、マグネットなどの最終加工を施し、独自の品質管理・品質保証体制のもと、粒度や粉末形状、水溶液の透明度の異なる4グレードを同社千葉プラントに常時在庫する。新ラインアップの「キミカキサンタンCL2」は透明タイプの製品で、飲料や介護食をはじめ、透明度が必要な食品に適する。自社で保有する食品アプリケーションラボを通じ、他の増粘剤等との組合せによる配合製剤の開発も進めている。

CMC

キミカは、高品質でコストパフォーマンスに優れた「キミカCMC」を品揃えし、食品用、工業用、飼料用それぞれの用途に適した製品を紹介している。長年培ったアルギン酸の技術ノウハウを活かし、同社独自の品質保証体制で粘度やエーテル化度の組合せを各種取り揃え、同社千葉プラントで最終加工を施しており、食品分野では飲料やバターミックスのほか、とろみ剤や嚥下食品用途、介護食関係などに提案している。きめ細かなサービスが評価され、BCPの観点から問い合わせも多く、供給面でも万全な体制を敷いている。