

アルギン酸のちからでサステナブルな代替食品を支援

キミカでは、アルギン酸（昆布酸）の特性を活かした各種製剤を取り揃え、代替食品のおいしさ（うま味、食感など）に加え、健康訴求にも役立つアプリケーションを紹介している。歩留まりや作業性向上に着目したソリューション提案も行う。

アルギン酸類を活用した「昆布酸ヘルシー」は、水と油のエマルジョンを固め、油脂のうま味を残した新しいタイプの固形油脂を作製できるゲル化剤。植物油で作製した固形油脂（油脂ゲル）はカロリーや飽和脂肪酸、コレステロールを減らす商品設計が可能で、健康志向食品やプラントベース食品などにも適する。液状の食用油であればどのような油でも使えるので、香味や色調なども調整しやすい。メンチカツの肉だねに油脂ゲルを練り込んで

（右側の記事はぼかされています）

（右側の記事はぼかされています）