

特集 注目を集める代替素材

代替素材にフォーカス

プラントベース食品からコスト対応まで

健康訴求を始め持続可能性やコスト対応など、さまざまな要素を背景に代替素材に注目が集まる。代替と大きく、代替肉や植物性ミルクといったプラントベースの食品がまず思い浮かぶ。一方で、近年は過去に例をみない勢いで相場が暴騰しているローカストビーニングガムや、いまだ高止まりが続くバナラビーンズなどに対し、コスト対応が急がれる代替素材にも注目が集まる。本特集では、こうした多様な代替素材を広く取り上げていく。また連動企画として、11月1日には、食品化学新聞社Webセミナーにて「用途広がる代替素材開発と応用技術」を公開する。こちらにも合わせてご覧いただきたい。

プラントベース・健康

キミカ 持続でおいしい食品開発サポート

昆布酸429Sなど

キミカは、プラントベースミートの食感改良に最適なアルギン酸をベースとしたゲル化剤製剤「昆布酸429S」を販売しており、現在多くの引き合いを得ている。また、植物性固形油脂を作ることができる製剤「昆布酸ヘルシー」も取り揃え、ジュースでおいしいプラントベースミートの開発をサポートする。

同社は天然の海藻から抽出したアルギン酸の特性を活かし、多様なニーズに対応した製品の提案を進めると同時に、サステナブルな製品提供を行っている。

一方、昆布酸ヘルシーは、植物性固形油脂を作ることができる製剤である。同品は水と植物油のエマルジョンをアルギン酸のゲルによって固め、油脂のうま味を残したまま、ヘルシーな固形油脂を作るといふもの。耐熱性があるが、加熱により表面が程よく溶け、動物性油脂とよく似た見た目となる。固形油脂に用いる植物性油は、オリーブオイルやえごま油など、最終製品のコンセプトや求める風味に合わせてアレンジが可能だ。同品はヨーロッパをはじめとした海外では豚脂代替として採用される例も多く、長年の実績がある。

同社は天然の海藻から抽出したアルギン酸の特性を活かし、多様なニーズに対応した製品の提案を進めると同時に、サステナブルな製品提供を行っている。

同品は水と植物油のエマルジョンをアルギン酸のゲルによって固め、油脂のうま味を残したまま、ヘルシーな固形油脂

同品は水と植物油のエマルジョンをアルギン酸のゲルによって固め、油脂のうま味を残したまま、ヘルシーな固形油脂

同品は水と植物油のエマルジョンをアルギン酸のゲルによって固め、油脂のうま味を残したまま、ヘルシーな固形油脂