

Topics

特集1

## ノンアル・微アルをおいしくする 各社注目の素材・添加物

炭酸飲料の気泡安定に

### アルギン酸エステル (PGA)

キミカ

キミカが製販する海藻由来の水溶性多糖類「アルギン酸エステル (PGA)」は、気泡安定効果に優れることから、ノンアル・微アル飲料には欠かせない炭酸泡の保持に最適である。酸性～中性域で最も効果を発揮することからフルーツ系フレーバーのような酸味のある飲料とも相性が良い。

PGAは海藻から抽出されたアルギン酸にプロピレングリコールがエステル結合した誘導体である。親水性のアルギン酸分子に親油性のプロピレングリコール基を備えた構造により界面活性能力が生じ、気泡安定効果を付与することができる。またPGAは増粘剤としても利用され液体に粘度を付与できるため、気泡の安定性はさらに向上する。PGA水溶液は酸性（濃度1%のときpH4程度）を示すことからpHの低い果汁系フレーバーのノンアル・微アル飲料でも使用しやすい。

飲料への応用で長年の実績があるのが、欧米や南米におけるビールの泡沫安定用途である。PGAの効果により液膜を強化することで経時によるビールの泡の消失を抑える。日本では酒税法によりビールでは使用できないものの、発泡酒やリキュールといったビアテイスト飲料やカクテル、ノンアルコールビール、清涼飲料水など広く応用することができる。