

ゲル化剤・増粘安定剤の市場動向

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、大手スーパーのPB商品向けなどにも採用実績を有する。新型コロナウイルスの影響で外食産業や菓子パン向けの荷動きが鈍化した一昨年に比べ、昨年の需要は回復傾向。海外市場では欧米諸国を中心にビールやドレッシング、再成形食品に使われており、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、新型コロナ禍の人手不足による原料海藻の収穫減、中国国内の電力制限に伴う現地メーカーの生産量減など世界全体のアルギン酸供給量が低下する一方で、欧米を中心としたプラントベース需要が増加し、世界需給バランスが崩れ高値で推移。今年1月から10%程度の値上げが実施されている。

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に広く展開している。チリで原料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。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、最近ではプラントベース食品への取組みを強化している。

新製品のプラントベースミート向けゲル化製剤「昆布酸429S」は、肉だねの原料となる植物性たん白質の結着性を高め、加熱後の保形性や離水防止に高い効果を発揮するのが特長。主成分のアルギン酸には加熱・冷却をすることなく常温で素早くゲル化し、

素材同士をしっかりと結着させる効果があり、ゲル化・成型後は加熱したり煮込んだりしても型崩れせず、高い保形性を示す。また離水を防ぐことで、ぼそぼそせず、なめらかで口当たりのよい食感が実現する。昆布酸429Sを食用油脂にいったん分散してから他の材料に混ぜることで、作業性を損なうことなく良好な結着効果が得られる。植物性固形油脂用のゲル化剤「昆布酸ヘルシー」とともに幅広く紹介している。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提案している。

創業80周年事業として、千葉県富津市に世界水準の研究設備と環境性能を備えた新オフィス棟を建設しており、2022年7月の竣工を予定している。

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」を販売している。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ており、ユーザーの要望に対応している。千葉プラントで最終加工されており、食品用、工業用、飼料用それぞれの用途に最適な製品を紹介している。最近ではBCPの観点から問い合わせも多い。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、介護食関係なども視野に入れ、市場の可能性を探る。CMCとアルギン酸との製剤も検討している。