

食品と開発

特集／多様化するプラントベース食品へのアプローチ

美味しいプラントベースフード開発のための素材

■常温でゲル化する利便性、おいしさに関わる品質向上を実現

キミカでは、プラントベースミートのおいしさ(食感、うま味など)や歩留まり、作業性向上に着目したアルギン酸ベースのゲル化剤製剤2品を昨年上市し、市場展開している。

「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効果が高い粉末タイプのゲル化剤。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。離水抑制効果もあり、焼成後の縮みも少なく、ぼそぼそせず、なめらかで口当たりのよい肉様の食感が実現する。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。

「昆布酸ヘルシー」は、水と植物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

るゲル化剤。カロリーダウン、飽和脂肪酸・コレステロールの低減を図るために考案した植物性固形油脂用のゲル化剤であり、肉だねに固形油脂(油脂ゲル)として練り込むことで、プラントベースミートに油脂のうま味やジューシー感を付与できる。乳化剤特有の苦みがなく、幅広いシーンで使用可能である。

両品ともバーガーパテ、ハンバーグ、肉団子などへ提案しており、環境負荷の少ない海藻由来のアルギン酸由来製品として、SDGsの観点からも訴求している。海外では、ここ数年プラントベース食品向けを中心にアルギン酸製品の引合いが多く、欧州、米国、東南アジアなどで販売実績が上がっている。