

# 食品化学新聞

2022年(令和4年)6月23・30日(合併号) (毎週木曜日発行)

## 代替肉にリアルな食感付与

### 昆布酸429S

アルギン酸

キミカ

キミカは、天然の海藻から抽出したアルギン酸の特性を活かし、多様なテクスチャーを表現する「昆布酸シリーズ」を取り揃える。特に、プラントベースミートの食感改良に最適なゲル化剤製剤「昆布酸429S」は、植物タンパクだけでは表現できない適度な弾力と硬さを再現できるとして強い引き合いを得ている。

昆布酸429Sは、常温でゲル化し保形性があるため、加熱前のハンバーグやパテの崩れ防止、べたつき低減に効果的である。型への付着が少なくなることから、食品ロスの削減やハンドリング性向上につながる。アルギン酸ならではの優れた耐熱性により、焼き、煮込み、揚げるなどのあらゆる加熱工程においても型崩れや焼き縮みが発生せず、なめらかな口当たりの良い食感を付与できる。同社はほか、植物性固形油脂を作ることができる「昆布酸ヘルシール」をラインアップ。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ることができる。加熱により表面がほどよく溶け、見た目、口当たりとともに動物性油脂のよくなおいしさを演出する。

キミカは、アルギン酸の専業メーカーとして確固たる地位を確立している一方、増粘多糖類総合メーカーとして舵を切りはじめている。同社製品の販売代理店および各種増粘多糖類の輸出入の対応窓口として機能している関連会社の「大阪アルギン」および「キミテック」などのネットワークをこれまでに以上に強化。

現在取り扱っているアルギン酸やキサンタン、CMCなどをはじめ、今後さらなる増粘多糖類の取り扱いを進めていくとしている。また、各種増粘多糖類を活用した製剤開発についても加速させていく。