

食品化学新聞

ラーメン特集2023

キミカ 少量添加で卵白使用量削減

昆布酸500シリーズなど

キミカは、麺類の品質

改良に向け、アルギン酸

製品の提案を行う。アル

ギン酸エステル（PGA）製剤「昆布酸500」シリーズは、麺をは

じめとした小麦粉製品の

食感改良に高い効果を発

揮する。小麦粉の一部を

米粉や全粒粉などで置き

換えた低糖質・グルテンフリー麺の食感改良にも対応可能だ。さらに近年は、卵白の高騰を背景に、同品を少量添加で卵

白使用量を削減しながら

中華麺特有の食感を維持

できるとして、強い引き

合いを得ている。PGAを麺に添加する

と、歯ごたえとコシを付

与し、加熱調理後時間が

経ってもゆでたてのよう

な食感を維持する。また、生地

の加水量を増やしても製麺性にほとんど影響を与えないため、おいしさはそのままに歩留まりの向上にも貢献する。「昆布酸500」は、小

麦粉製品の品質改良に特

化しており、ラーメンを

はじめとした麺類におい

て多くの採用実績があ

る。また、グルテンフリ

ー麺や低糖質麺において

も麺線をしっかりとま

め、ちぎれにくく、良好

なのごしを付与できる

強めている。

このほか同社は、スー

プ・タレ向けに、耐塩性

に優れた「キミカキサ

タン」をラインアップし

ている。また、「昆布酸

ヘルシー」を用い、植物

性油脂をゲル化させ、疑

似油脂を作ることも可能。製品をより効果的に、おいしく活用するための詳細なレシピやアプリケーションなど、技術面における細やかなサポートにも対応する。