

2016年(平成28年)6月9日 木曜日

キミカ

# ゲル強度と保水力アップ

## 海藻由来 ねり製品用増粘剤

添加物メーカーのキミカは、海藻由来の増粘安定剤「キミロイドHV」(アルギン酸エステル)を水産ねり製品向けに提案する。すり身のタンパク質に作用し、ゲル強度を高め、加水量を増やしてもドリップを抑えるという。ねり製品の品質改良、コスト削減に貢献するとして拡販を目指す。

キミロイドとでんぷんなど粉末原料をあらかじめ配合し、塩ずり後にすり身に対して0.2~1%添加する。食品表示例は「増粘剤(アルギン酸エステル)」。同社によると、キミロイドは少量でも加工でんぷん以上にすり

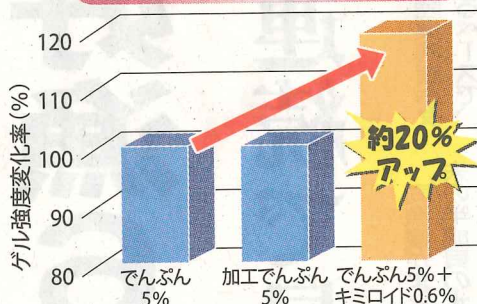
コスト削減など貢献

身のゲル強度が向上。でんぷん5%にキミロイドを0.6%加えた場合、キミロイドを加えない場合に比べてゲル強度が約20%アップ、保水力も同様に約20%アップするという。

同社の創業は1941年。日本で初めて天然多糖類「アルギン酸」の工業生産に成功した。食の安心・安全ニーズが高まる中、海藻という天然資源から精製するアルギン酸の需要は拡大。同社は食料品や医薬品向けに高品質なアルギン酸とその応用製品の安定供給に努める。

▶(株)キミカ=東京都中央区八重洲2の4の1、(電)03・3548・1941

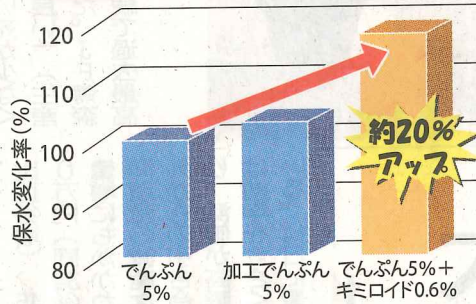
ゲル強度アップ



◇キミロイドHVは少量でも加工でんぷん以上にゲル強度を向上する

加水量を増やせる!

保水力アップ



◇キミロイドHVは練り製品の保水力を向上する

加水量を増やしてもドリップを抑制!

\*キミカ資料より抜粋