

# おいしい 低糖質パン実現

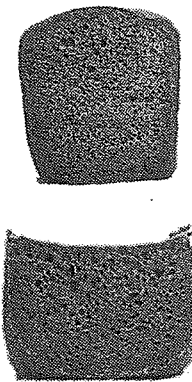
## 「昆布酸501」で保形性や食感維持

キミカ

キミカは、糖質を低減したパン開発に向けて「昆布酸501」の製品名で販売を進めているP

GA(アルギン酸エステル)のアプリケーション提案を強める。PGAが有する優れた保形性や保水性を活かして糖質低減パンの開発を提案しているもので、昆布酸501を配合することによりパンの保形性や食感を維持し、良好な商品に仕上げることが可能だ。

糖質を低減したパン開発は、本来の処方からかけ離れた原料を使用することとなり、従来の形状



35%糖質低減、グルテンフリー昆布酸501配合(上)

や食感を維持することが非常に困難となる。キミカでは、昆布酸501を配合することで、小麦粉を使用することなく膨らみや口当たりのしっとりとした軽い食感のパン開発を実現した。同社のアプリケーションでは、小麦代替として大豆粉やふすま粉、グルテンなどを配合し、対粉当たり0.5%の昆布酸501を配合することによって小麦粉を使用した商品と比べて糖

質を85%低減したパンの試作に成功した。本来、小麦以外の穀物では、パンの膨らみが悪く食感についても重くなるが、昆布酸を配合することで潰れることなく、内層もキメ細かな商品が製造することができるといえる。

またキミカでは、糖質を低減しつつグルテンフリーのパン開発にも着手。小麦粉代替にふすま粉やタピオカ粉、米粉を

使用し、対粉当たり昆布酸501を0.9%配合することで、糖質を35%程度低減したグルテンフリー+糖質低減パンの試作を完成させた。グルテンを使用することなく、ふっくら・しっとりとしたやわらかなパンとなっており、小麦粉を使用したパンを変わらない品質に高めていることが特徴だ。

一方、グルテンフリーのパン開発では、米粉を使用したアプリケーション開発にも注力。セルロース誘導体のHPMC単体配合では、大きく膨らむものの焼成後に形が崩れて内層に「ス」が入りやすくなるが、昆布酸501を加えることで保形性が維持できる。キミカでは今後、パンメーカーに向けて提案を強めていくことで、付加価値を高めたパンの開発を促していく考えだ。