

食品のおいしさと安心を科学する技術情報誌

# 月刊 フードケミカル

 Information capsules  
 情報カプセル

## 製品・企業動向

### キサンタンガム取り扱い開始

キミカ

キミカは、アルギン酸およびPGA（アルギン酸エステル）、CMCに次ぐ増粘多糖類製品としてキサンタンガムの取扱いを開始した。製品は、粒度や粉末形状、分散性が異なる5グレードを自社ブランドとしてラインアップ。千葉プラントで粒度調整や異物検査などを実施し、キミカ独自の品質保証のもとで販売を行っていく。現在、サンプルワークを進めているところで、既存の販路

を中心にアプリケーション提案を強化。アルギン酸やPGAとのシナジー効果を打ち出すことによって、シェア獲得を図っていく。

新製品の「キミカキサンタン」は、「EC」と「EC200」のファインメッシュ品2アイテムに加え、「PH-EC」や「F-EC」、「PH-R3EC」の造粒品3アイテムの合計5グレードを用意。ソースやタレをはじめ、ドレッシングや佃煮類、ペーカリー、デザートのほか、一大マー

ケットを形成するトロミ調整食品といった各用途に合わせて製品をラインアップしている。千葉プラントで品質を調整し、各グレードともに在庫販売の体制を整えていることから、必要量を短期間で納入することが可能だ。

また現在は純品による販売を進めているが、ユーザーの要望に合わせてアルギン酸やPGAなどとの製剤開発も計画中で、カスタムメイドにも対応したキメ細かなサポート体制を構築していく。一方、千葉プラントでは、各種増粘多糖類の物性評価を実施する「フードラボ」を開設。ペーカリーやめんをはじめとする各種アプリケーションのデータベースを構築し、最適な処方提案していく。

アルギン酸およびPGAの専業メーカーとして80年の実績を有するキミカは、長年にわたる増粘多糖類の知見を活かし、今年に入

りCMCの取扱いを開始。またこのほど、キサンタンガムを追加するなど積極的な動きをみせる。ユーザーニーズに合わせてさらなる製品の拡充も視野に入れており、キミカ独自の品質サポート体制とコスト競争力を有する製品群を市場に投入していくことで、市場における影響力を強めていく方針だ。

#### ●キミカキサンタン

| グレード    | 1%粘度<br>(mPa・s) | 粉末形状  | 特徴                               |
|---------|-----------------|-------|----------------------------------|
| EC      | 1,200~1,800     | 80Ms  | 他の粉体と混合して使用                      |
| EC200   | 1,200~1,700     | 200Ms |                                  |
| PH-EC   | 1,000~1,900     | 造粒品   | 液体への投入時の分散性を向上                   |
| F-EC    | 1,200~2,000     |       | PH-ECよりも粒度が粗く液体中の分散が容易で、粘性の発現が早い |
| PH-R3EC | 1,200~2,000     |       | 粘度が最も粗く液体中の分散が容易で、弱い攪拌で溶解        |