

■アルギン酸カルシウム

キミカでは、100%天然の海藻から抽出されるアルギン酸カルシウムを生活習慣病予防（血圧、中性脂肪・コレステロール、血糖値）に有用な食物繊維素材として提案している。アルギン酸カルシウムは水に不溶で、水溶液中で強い粘りを示す一般的なアルギン酸塩と比べ、高濃度に配合しても粘りやざらつきがなく、食感に影響を与えないのが特長。食後の血糖値上昇を抑える旨の機能性表示食品の関与成分としても実績を有する。

ナトリウム吸着能に優れ、体内でカルシウムを放出し、ナトリウムと結びついて体外へ排泄させる機能があり、動物試験では血圧の上昇を抑制する効果を確認している。また中性脂肪や胆汁酸を絡めとり、体外へ排出させる働きもあり、血中のコレステロールや中

性脂肪の低減に効果を示す研究データなども蓄積している。

現在、機能性表示食品対応素材として、1日3gの摂取を前提としたヒト臨床試験を実施しており、まずは中性脂肪を抑える旨のSR体制などを整えていく方針。体重増加抑制や整腸作用、デトックスなどの健康機能も期待されており、物性改良機能を併せ持つ食物繊維素材として、健康志向食品やサプリメントなどへの商品化を促している。