

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

Topics

特集1

各社イチオシのシニア向け 素材・添加物

耐熱性に優れた海藻由来のゲル化剤

昆布酸400シリーズ

キミカ

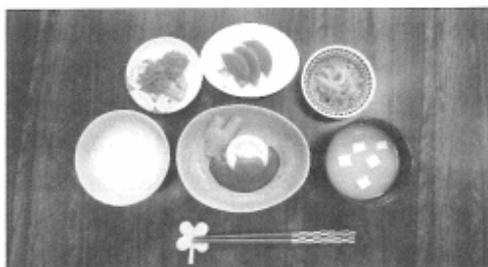
キミカは、嚥下のサポートが必要な介護食の開発にアルギン酸を使用したゲル化剤製剤「昆布酸400シリーズ」を提案している。同品は、耐熱性に優れたゲル化剤で、レンジアップをはじめとしたさまざまな調理形態に対応可能。シニア・介護食向けの水分補給用ゼリーなどで採用事例がある。最適な温度で食事を提供でき、嚥下困難者のQOL向上への貢献が期待できる。

昆布酸400シリーズは、天然の海藻から抽出したアルギン酸を主原料としたゲル化剤製剤である。アルギン酸ゲルは耐熱性に優れており、ペースト状介護食をゲル化させることで再成型も可能。加熱調理や電子レンジでの調理、湯せんなどあらゆる調理法に対応できる。また、同品の添加量を調節することで、嚥下機能の状態に応じた固さに調整することも可能だ。ゴボウのように繊維の多い食品も、ペースト化することで口に残りにくく安全なゲルに加工することができる。

同品は、溶媒の温度に依存することなく、攪拌後静置するだけで容易にゲル化できるこ

とから、それぞれのメニューに適した温度帯での提供が可能となる。さらに好きな形に成型でき、トマトやブロッコリーなど特徴的な形の食品の形に似せて加工することも可能である。同品のこうした長を活かすことで、温度や見た目を通常の食事に近づけることができるため、食欲低下を防止し、QOL向上にもつながる。

同社はこのほかにも、さまざまな疾病リスクが高まる高齢者に最適な製品を取り揃える。「アルギン酸カルシウム」は、抗メタボなどの健康機能性とカルシウムの栄養強化を有する食物繊維素材である。同品は、高崎健康福祉大学との共同研究による動物実験の結果から、中性脂肪・コレステロール吸収抑制、血圧上昇抑制などの可能性を見出しており、バーやスムージーといった健康感を訴求した食品への応用も可能だ。また、同社が新たに「キミカキサンタン」、「キミカCMC」の取り扱いを開始したことで、これまでのアルギン酸で培ったノウハウを活かし、より多彩な食感の表現が可能となっている。



昆布酸400シリーズを用いた介護食レシピ例