

食品化学新聞

昆布酸新製品の販売開始

代替肉向けのユニークな物性

キミカ

キミカはこのほど、プラントベースミートの品質向上に最適な物性を持つ、アルギン酸をベースとしたゲル化剤製剤「昆布酸429S」を新発売した。同品は常温でゲル化し、プラントベースミートに使用することで植物性タンパク同士をまとめ、畜肉特有の食感を再現できる。また、優れた耐熱性や保形性により、作業性もアップさせることが期待できる。国内において

てプラントベースミート開発が加速するなか、現在、同品は多くの引き合いを得ている。昆布酸429Sは、天然の海藻から抽出したアルギン酸の特性を生かしたゲル化剤製剤で、プラントベースミートの食感改良用に開発された。常温でゲル化し保形性があるため、加熱前のハンパガーパテなども崩れにくい。また、同品を使用した肉たねはべたつきが

ほとんどなく、型への付着が少ないことからハンパリング性に優れ、食品ロスの削減にもつながる。アルギン酸ならではの優れた耐熱性により、焼き、煮込み、揚げるなどのあらゆる加熱工程においても崩れや焼き縮みが発生せず、なめらかな口当たりの良い食感を付与できる。さらにアルギン酸が水を抱き込むことで、離水を防止することが期待できる。

同社はこのほかにも植物性油をアルギン酸と、植物性固形油脂を配合してできる製剤「昆布酸ヘルシー」を取り揃えている。同品は水と植物油の乳化作用をアルギン酸のゲルによって固め、油脂のうま味を残したまま、ヘルシーな固形油脂を作ることができ、ゲル化剤だ。プラントベースミート製品に同品を用いることで、植物性タンパク素材には出せないシ

ーシーな油脂感を演出できる。ヨーロッパをはじめとした海外では豚脂代替として採用される例も多く、長年の実績がある製品である。同社はアルギン酸やアルギン酸エステル(PGA)の特性を生かした食品用ゲル化剤「昆布酸シリーズ」を多数ラインアップしている。昆布酸のゲル化特性を最大限に生かした昆布酸400シリーズのほか、パンや麺の品質改良に特化した昆布酸500シリーズ、超高粘度でタレやソースなどの増粘用途で用いる昆布酸600シリーズなど、特徴的な製品を数多く取り揃え、ユーザーニーズに対応した提案を進めている。

発行所 食品化学新聞社

〒101-0051 東京都千代田区神田神保町3-2-8
昭文館ビル

電話：03-3238-7818(代)

FAX：03-3238-7898

(購読料6カ月前納) 税込価格 18,480円

<https://www.foodchemicalnews.co.jp/>

海の恵み アルギン酸



KIMICA

キミカ

www.kimica.jp/