

食品化学新聞

キミカ 昆布酸新規用途を展開

耐熱性を活かして介護食などに

キミカは、天然の海藻から抽出したアルギン酸を主原料とした食品用ゲル化剤製剤「昆布酸400」シリーズの新規用途開発を加速させている。加熱調理をしても型崩れしない介護食用ゼリー食品や、加熱しても溶け出さないチーズなど、アルギン酸ならではの優れた耐熱性を活かし、より多様な用途に向けたアプリケーション提案を進める。

介護食用ゼリー食品には、「昆布酸421」が最適である。同品を用いてペースト状介護食品をゲル化させることで耐熱性に優れたゼリーを形成することができることから、レンジアップをはじめ

めとしたさまざまな調理形態においても型崩れしない。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。ゲル化させる方法も非常に容易で、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ため、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形が特徴的な食品の形を似せて加工することも可能である。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硬さに調整することも容易で、同品は、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、嚥下困難者の食欲低下を防止できることからQOL向上にもつながる。

一方同社は、溶け出しにくいチーズの開発には「昆布酸429」を提案している。溶かしたチーズに同品を混ぜて容器に充填することでチーズに耐熱性が付与され、加熱しても溶けないチーズが完成する。ハンバーガーパテやパンと一緒に焼いても溶け出さないため、最終製品の見た目が向上するだけでなく、鉄板などの加熱調理器具に焦げたチーズがこびりつくといったこともほとんどなくなるため、調理器具の洗浄にかかる負担も軽減する。