

# 食品と開発



## ●プラントベースミート向けアルギン酸製剤を上市

キミカでは、プラントベースミートの品質向上(食感、歩留まり、うま味など)に焦点を当てたアルギン酸ベースのゲル化剤製剤2品を開発し、販売を開始した。

「昆布酸429S」は、肉だねの原料となる植物性たん白質の結着性を高め、加熱後の保形性や離水防止に効果が高い粉末タイプのゲル化剤。主成分のアルギン酸には加熱・冷却をすることなく常温で素早くゲル化し、素材同士をしっかりと結着させる効果があり、ゲル化・成型後は加熱したり煮込んだりしても型崩れせず、高い保形性を示す。また離水を防ぐことで、ぼそぼそせず、なめらかで口当たりのよい食感が実現する。昆布酸429Sを食用油脂にいったん分散してから他の材料に混ぜることで、作業性を損なうことなく良好な結着効果が得られる。

「昆布酸ヘルシー」は、水と植物油のエマルジョンを固め、油脂のうま味を残した新しいタイプの固形油脂を作るゲル化剤。カロリーダウン、飽和脂肪酸・コレステロールの低減を図るために考案した植物性固形油脂用のゲル化剤であり、肉だねに固形油脂(油脂ゲル)として練り込むことで、プラントベースミートに油脂のうま味やジューシー感を付与できる。乳化剤特有の苦みがなく、幅広いシーンで使用可能だ。

バーガーパテ、ハンバーグ、肉団子などへ提案しており、環境負荷の少ない海藻由来のアルギン酸製品として、SDGsの観点からも商品づくりを提案している。このほか、アルギン酸カルシウムを用いた加水率90%の多加水パンへの応用も進めている。