

【食品化学新聞】 2013年12月5日号に掲載されました

畜肉耐塩改良剤を上市

マリン・サイエンス

カラギナン
カシアガム で高いゲル化力実現

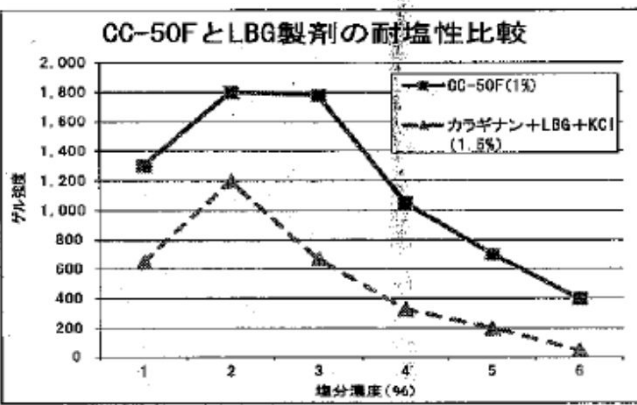
マリン・サイエンスはこのほど、高ゲル強度、粘弾性を持つ畜肉加工用耐塩性ゲル化剤「CC-50F」を上市した。新製品は、カラギナンとカシアガムを使用した従来品「CC-50」に塩化カリウムを配合し、畜肉加工品に適した物性に調整したもので、本製品の使用により、食感改良やスライス性の向上も期待できる。カシアガムの食品利用は同社独自の技術で実現したもので、低添加量でしっかりとしたゲルができる特長があることから、注目が集まりそう

だ。

CC-50Fは、カップ割程度の添加量でも高いゲル強度を実現している。同社が測定したデータでは、カラギナンとLBGの製剤よりも食塩濃度によるゲル強度低下が起きにくく、5度程度の添加量でも高いゲル強度を維持していた。

（図参照）カシアガムは、LBGやグアーガムと同じくカラクトースとマンノースで構成される「ガラクトマンナン」で、マメ科の一年草の種子から抽出される多糖類である。カシアガム単体では100℃で数分保持しないと完全溶解せず、使いこなすのは難しい。一方CC-50では製造工程を工夫することにより、約80℃で完全溶解し、カラギナンとの相乗効果による高いゲル化力が得られる。透明度が高く弾力豊かな食感が得られることから、ゼリー等のデザートをはじめ、惣菜や冷凍食品など幅広いアプリケーションに利用できる。

同製品は、台湾、中国、中東、欧州等からの引き合いもあり、輸出対応を始めている。カシアガムが認可されている国であれば日本向け製品にも処方することができるとしている。同社では、カシアガムのメリットを前面に打ち出した、より使い易い製剤を開発し幅広く展開していく。



（図参照）カシアガムは、LBGやグアーガムと同じくカラクトースとマンノースで構成される「ガラクトマンナン」