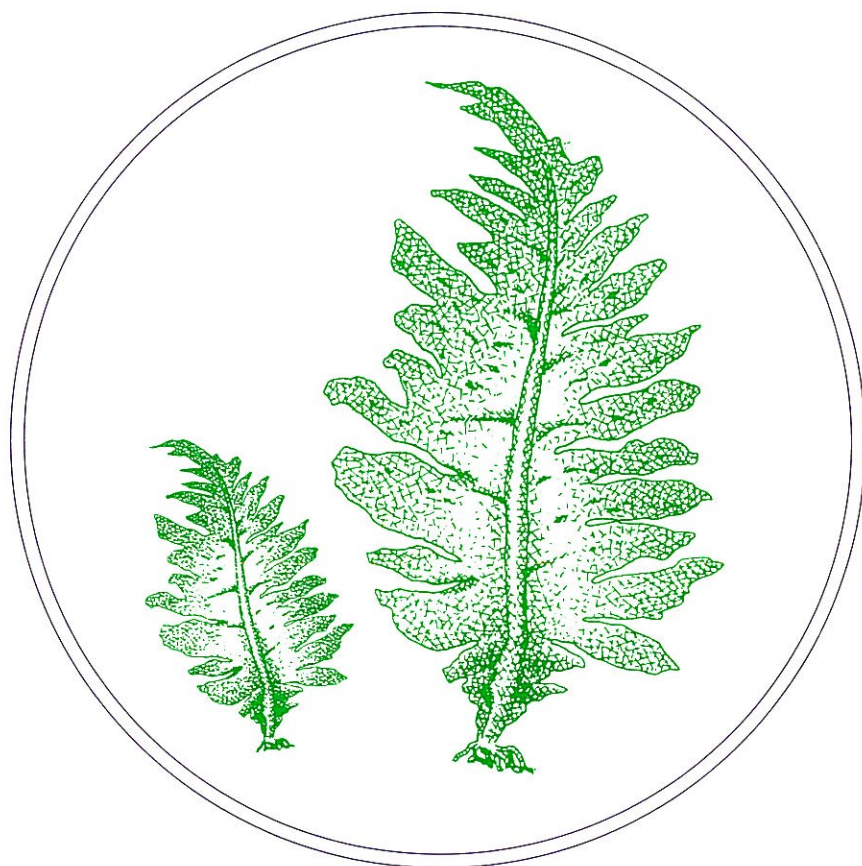


海藻抽出物
(海藻食物繊維)

スノーアシッドアルギンG (アルギン酸)



富士化学工業株式会社

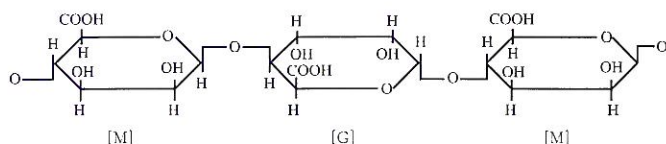
日本では昔から海藻は不老長寿の食品として尊ばれ、実際に海藻を多食する地方に高齢者の多いことが最近の統計からも明らかです。

海藻が不老長寿、健康食品といわれる所以は医学的にも次第に解明されてきています。海藻の中で最も多く利用されるのはコンブ、ワカメ、カジメであり、これらに含まれる主成分はアルギン酸であります。

構 造

アルギン酸は、 β -D-Mannuronic acid (以下Mと称す)と α -L-Guluronic acid (以下Gと称す)の共重合体であり構造式は一般に次のように示されています。

アルギン酸の化学構造式



MとGの関係については、現在ではMとGとの量的比率、配列順序は褐藻類の種類により、また同一種類の褐藻でも部分によって異なり、アルギン酸は上記3種類のブロックヘテロポリマーであることが解明されました。

スノーアシッドアルギンGの誕生

従来、遊離アルギン酸は水に不溶性と考えられていました。しかし永年に亘って研究した結果、遊離アルギン酸でありながら水可溶性(膨潤)のアルギン酸の製法を確立し、ここにスノーアシッドアルギンGが誕生致しました。

スノーアシッドアルギンG(アルギン酸)の規格

外 観 (一)	白～淡黄白色粉末
ヒ 素 ($\mu\text{g/g}$)	4以下
重 金 属 ($\mu\text{g/g}$)	40以下
鉛 ($\mu\text{g/g}$)	10以下
乾 燥 減 量 (%)	15.0以下
強 熱 残 分 (%)	10.0以下
pH (3%水溶液)	2.0～3.4
含 量 (%)	91.0～104.5

アルギン酸の保健上の効果

1. コレステロールの体外排出作用

動物実験で食餌にアルギン酸を添加すると血清コレステロール、肝臓中のコレステロール、総脂肪および総脂肪酸濃度において上昇を抑制する効果が確認されております。

2. 食塩の排せつ作用

同じく動物実験で、食餌にアルギン酸を添加することによりナトリウムの排せつが多くなることが確認されております。

3. 整腸作用

アルギン酸のもつ含水性と潤滑効果により、きわめて整腸効果の大きいことが解明され、すでに整腸薬として利用されております。

4. ノンカロリー性

肥満の害が叫ばれている昨今、アルギン酸は海藻多糖類に属しノンカロリーであります。ダイエット基材としても利用されております。

食品への添加物表示

アルギン酸または増粘多糖類 (他の増粘多糖類と併用の場合)
尚、使用基準はありません。

スノーアシッドアルギンG食品利用の特長

1. 小麦粉、でん粉等の改質として優れた効果が得られます。
2. 耐油性がある為、油切れが良く油っこさが改善され美味しくなります。
3. 他の増粘多糖類と比較して生物学的に清潔であります。一般的な増粘多糖類の生菌数と比較してスノーアシッドアルギンGは 1/100～1/1000であります。
4. 健康保健上非常に優れた効果を持っています。
5. 安全性については海藻抽出物であるため、安心してご利用いただけます。

スノーアシッドアルギンGの使用例

食品分野	使用量	使用方法	特長
即席ラーメン	0.3～1.0%	カン水にとかすか、小麦粉にまぶす。	麺のこし改善、耐油性の向上
パン、ベーカリー食品	0.1～1.0%	小麦粉にまぶす。	保水性、食感向上、体積増大
タレ類	0.5～2.0%	水、温水に添加	とろみ付け、防腐作用
佃煮	0.2～1.5%	水、温水に添加	テリ出し、タレ止め防止
昆布佃煮	0.5～2.0%	水、温水に添加	テリ出し、タレ止め防止
生麺類	0.2～1.0%	小麦粉に混合	日保ち向上、麺のこし改善
ビスケット	0.3～1.5%	小麦粉に混合	食感向上、食物繊維として
ギョーザ皮	0.3～1.0%	小麦粉に混合	耐油性向上、保水性向上
スープ、ポタージュ類	0.5～3.0%	ミックス重量に対して混合	健康食品の基材
ゼリー類	1.0～5.0%	各種粉に混合	保存性向上、加熱殺菌が可能

富士化学の食品用製品

増粘安定剤	アルギン酸、グァーガム、ローカストビーンガム
甘草抽出物 (甘味料)	フジリチン、SA、S-18、G-20 各種製剤
ステビア抽出物 (甘味料)	ステビアフジA-90、A、 ステビアフジW-50、W-30、W-20 各種製剤
アルギン酸ナトリウム (食品添加物)	スノーアルギンSH(800mPa・s)、H(500mPa・s)、M(300mPa・s)、 スノーアルギンL(120mPa・s)、SL(80mPa・s)、SSL(30mPa・s)
タンニン酸	食品用タンニン酸 他各種
食品用酸化防止剤	没食子酸プロピル、フジカノン
生コーヒー豆抽出物	カフェノールP-100、P-10

富士化学工業株式会社

本社工場／〒640-8392 和歌山市中之島1570番地 TEL073-423-1247 FAX073-431-3005
東京出張所／〒110-0013 東京都台東区入谷1丁目6番6号 TEL03-3876-1766 FAX03-3876-1764

●特約代理店 _____