

スノーアシッドアルギン

(アルギン酸)

Snow Acidalgin

アルギン酸の保健上の効果

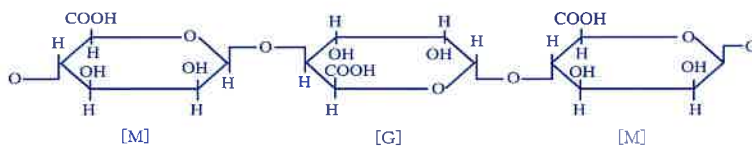
- (1) コレステロールの対外排出作用
動物実験で食餌にアルギン酸を添加すると血清コレステロール、肝臓中のコレステロール、総脂肪および総脂肪酸濃度の上昇を抑制する効果が確認されております。
- (2) 食塩の排せつ作用
同じく動物実験で、食餌にアルギン酸を添加することによりナトリウムの排せつが多くなることが確認されております。
- (3) 整腸作用
アルギン酸の持つ含水性と潤滑効果により、きわめて整腸効果の大きいことが解明され、すでに整腸薬として利用されております。
- (4) ノンカロリー性
肥満の害が叫ばれている昨今、アルギン酸は海藻多糖類に属しノンカロリーであります。
ダイエット基材としても利用されております。

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的に下記のように示されています。

MとGの関係については、現在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類でも部位によって異なり、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。

アルギン酸の化学構造式



製品名

- スノーアシッドアルギン 水不溶性アルギン酸
- スノーアシッドアルギンG 水可溶性（膨潤）アルギン酸

食品使用時の表示

アルギン酸、又は増粘多糖類（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製品の食品への利用

食品分野	使用量	使用方法	特徴
即席ラーメン	0.3～1.0%	カン水に溶かすか、小麦粉に混和	麺のこし改善、保水性向上
ベーカリー食品	0.2～1.0%	小麦粉にまぶす	保水性、劣化防止
ソース類	0.5～2.0%	温水に添加	防腐作用、増粘安定
タレ類	0.5～2.0%	水、温水に添加	とろみ付け、増粘安定
佃煮	0.5～2.0%	水、温水に添加	テリ出し、ダレ止め防止
ジャム	0.2～3.0%	カルシウム剤ペクチン併用でゲル調整	ゲルカルチャー改善、食物繊維として併用
生麺類	0.2～1.0%	小麦粉に混和	日持ち向上、麺のこし改善
ギョーザの皮	0.3～1.0%	小麦粉に混和するかカン水に溶かす	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和	食物繊維としての作用

その他アルギン酸製品

● スノーカリウム 《アルギン酸カリウム》

スノーカリウム（アルギン酸カリウム）は歯科用アルギン酸印象剤の主成分として多く利用されます。石膏中のカルシウム等と反応しダレのない弾力性のあるゲルが形成されます。

品名	粘度(1%水溶液)	pH	乾燥減量
スノーカリウムM	約 300 mPa・S	6.0 ~ 8.0	15%以下
スノーカリウムH	約 500 mPa・S	6.0 ~ 8.0	15%以下

● スノーアンモン 《アルギン酸アンモニウム》

耐火物バインダー

定型、不定型耐火物のバインダーとして一般的にデンプンやタルクが利用されていますが、その他に、アルギン酸ナトリウムに代表される「アルギン酸系バインダー」が知られています。アルギン酸系バインダーは耐火物粒子に対して非常になじみ易い特性を有し、適度の粘度、接着力により、成形性、及び施工性に優れています。加えて、適当な粘度と接着力を保有することで素地の強度を増加させ、不良品発生率を減少して製品の歩留りを向上させます。スノーアンモン（アルギン酸アンモニウム）は分子中のカルボキシル基にアンモニアを結合させた粉末で、成型品にナトリウム成分の含有を退避したい時、効果を発揮致します。添加量は、アルギン酸塩類を粉末のまま骨材に添加する場合は0.2～0.3%程度が良好です。水溶解の場合は0.15～0.2%で充分効果があります。

品名	外観	pH	乾燥減量
スノーアンモン	淡黄色粉末	5.0 ~ 8.0	15%以下

■ 包装形態

入目 : 20 kg 外装 : クラフト袋

■ 品質保証期限

製造日より6ヶ月

～ 食品・医療・工業の未来を天然素材で支えます ～

 **富士化学工業株式会社**

本社・工場：和歌山市中之島1570番地 TEL:073-423-1247 FAX:073-431-3005
東京営業所：東京都中央区日本橋堀留町1-10-15 TEL:03-6231-1192 FAX:03-6231-1191
<http://www.fujichem.co.jp>