

アルギン酸カルシウムには、他にもこんなメリットがあります。

お好みの量を配合できます

一般的なアルギン酸塩は、水に溶けると強い粘りを示すため、食品に対して1~2%しか配合できませんが、水に不溶なアルギン酸カルシウムは高濃度に配合しても食感を損ねることはありません。



塩分が気になりません

キミカのアルギン酸カルシウムは塩分を気にすることなくご利用いただけます。



有害重金属の体外排出

鉛やカドミウムなどの重金属、あるいは放射性ストロンチウムや放射性セシウムなど、有害な重金属イオンを捕まえて体外へ運び出す働きをします。



ヨードの過剰摂取もありません

海藻に含まれるヨードを必要以上に摂取すると、甲状腺の働きが鈍るなど、健康に悪影響を及ぼすことがあります。キミカのアルギン酸カルシウムは高度に精製されているので、ヨードを過剰摂取する心配がありません。



キミカは、お客様のご要望に合わせたアルギン酸カルシウムを提供いたします。

最適グレードを提供いたします。

お客様の商品開発にあわせて、アルギン酸カルシウムの最適グレードをご提案し、ご提供いたします。

安心・安全な製品をご提供いたします。

千葉プラントでは、ISO9001:2015およびFSSC22000を取得しており、安心・安全な商品づくりをめざしています。

カプセルに充填加工したサプリメント製品も承ります。



千葉プラントエントランス



千葉プラント



開発部



研究室

アルギン酸カルシウム

Calcium Alginate



アルギン酸はコンブ、ワカメなどの海藻に含まれる天然の食物繊維です。

● 海藻が育んだ高分子多糖類

● 水に不溶で、粘り・ざらつきがありません

● 優れたさまざまな機能性

血糖値上昇抑制

中性脂肪吸収抑制

コレステロール吸収抑制

血圧上昇抑制

便秘改善

カルシウムの補強

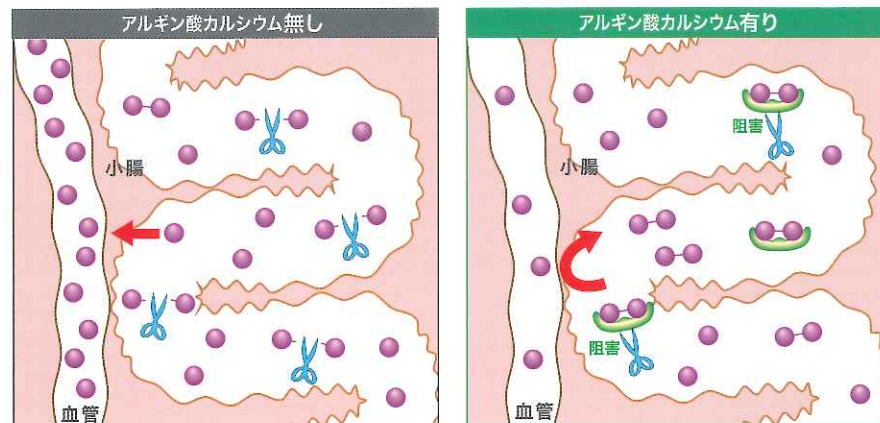
アルギン酸カルシウムは100%天然の海藻から抽出されます。



血糖値上昇抑制

アルギン酸カルシウムは、食事由来の糖の分解を阻害し、体内への吸収を防ぐ働きがあります。

血糖値上昇抑制のメカニズム

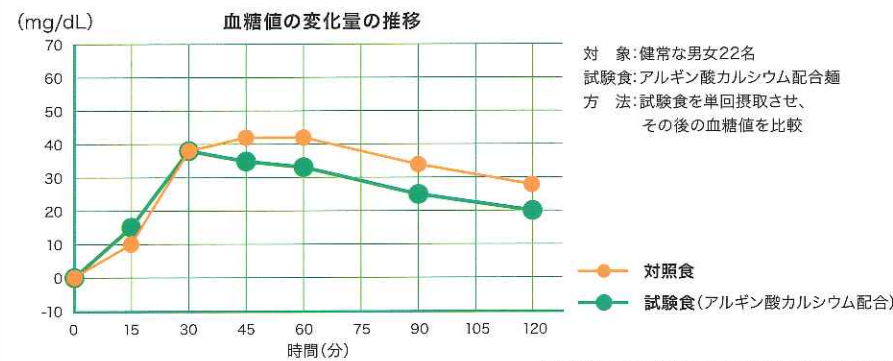


急激な血糖値の上昇

食事で摂った糖質はα-グルコシダーゼの働きによりブドウ糖に分解され、血液中に吸収されます。多量の糖質を摂取すると急激な血糖値の上昇が起こります。

急激な血糖値の上昇を抑制

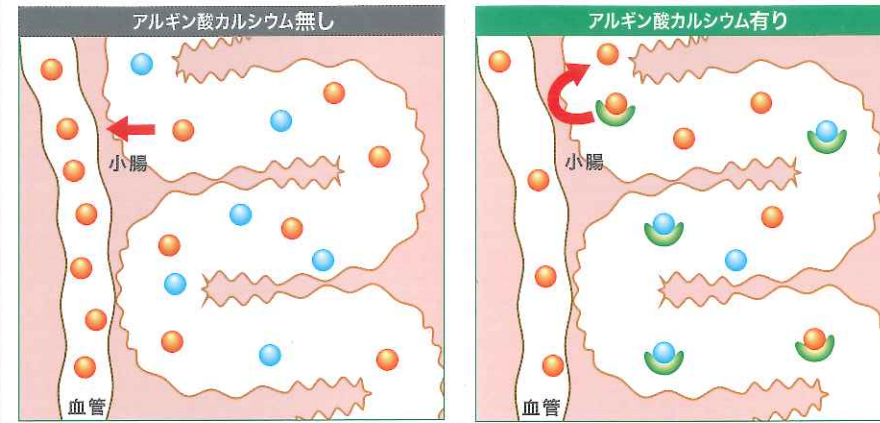
アルギン酸カルシウムがα-グルコシダーゼの働きを阻害し、体内への吸収を防ぎ急激な血糖値の上昇を抑制します。



中性脂肪、コレステロール吸収抑制

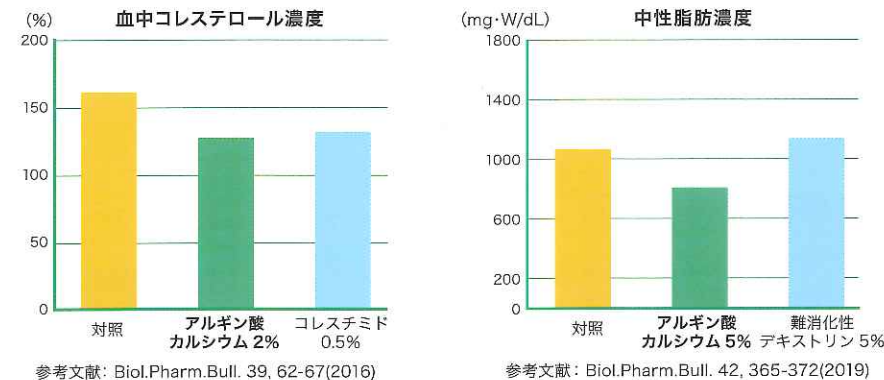
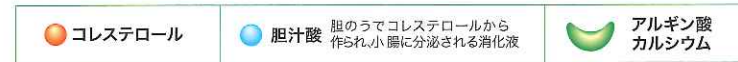
アルギン酸カルシウムは、中性脂肪や胆汁酸を絡め取り、体外へ排出させる働きがあります。

コレステロール吸収抑制のメカニズム



食事で摂ったコレステロールはそのまま血液中に吸収されます。コレステロールを過剰に摂取すると血管壁に入り込んで、動脈硬化のリスクが高まります。

アルギン酸カルシウムは、腸内の胆汁酸を包み込んで便とともに排出します。減少した胆汁酸を補うため、胆汁酸の原料であるコレステロールがさらに消費され、血中コレステロールが減少します。

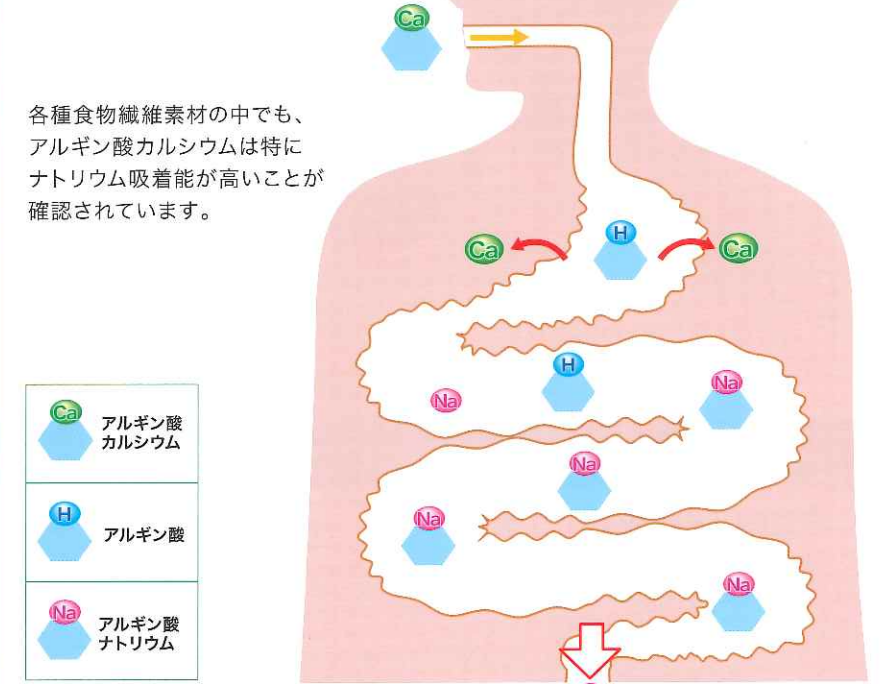


血圧上昇抑制

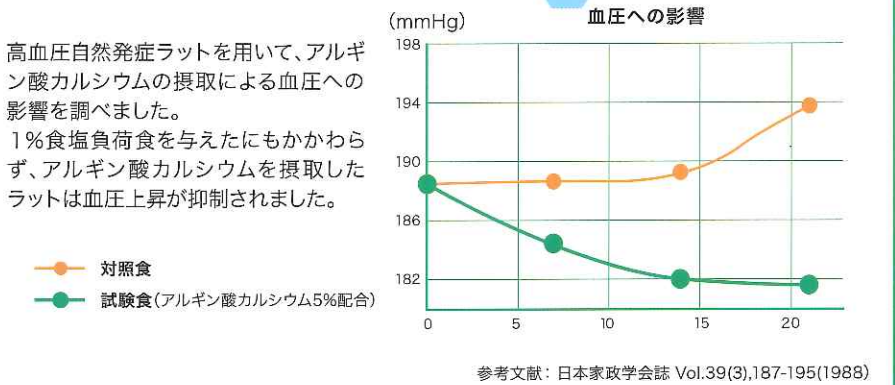
アルギン酸カルシウムは、体内でカルシウムを放出し、ナトリウムと結びついて体外へ排泄させる働きがあります。

ナトリウム吸着・排泄のメカニズム

各種食物繊維素材の中でも、アルギン酸カルシウムは特にナトリウム吸着能が高いことが確認されています。



高血圧自然発症ラットを用いて、アルギン酸カルシウムの摂取による血圧への影響を調べました。1%食塩負荷食を与えたにもかかわらず、アルギン酸カルシウムを摂取したラットは血圧上昇が抑制されました。



便通改善に

食物繊維であるアルギン酸は、腸内で水分を抱え込んで膨潤し、便を柔らかく、かさを増やします。その結果、腸が刺激され便通が改善します。

参考文献: Progress in Medicine Vol.20 No.10(2000)



カルシウムの補強に

カルシウムは骨や歯の形成に必要な栄養素です。アルギン酸カルシウムは不足しがちなカルシウム源としても食品に配合いただけます。



食物繊維補給に

海藻は健康イメージの強い食品ですが、一方で必要以上に摂りすぎると健康を害することも知られており、有用なアルギン酸を摂るためとはいえ、海藻を大量に食べることは、決して良いことではありません。キミカのアルギン酸カルシウムは海藻から抽出され高度に精製されており、海藻そのものを摂るよりはるかに効率的に食物繊維を摂取することができます。

10gあたり ⇔キャベツ約3.7個分※



※日本食品標準成分表2015参照