

天然の海藻から抽出した、
食品用・増粘安定剤製剤

KONBUSAN KIMICA
昆布酸

パンのソフト感向上!

- ① パン生地の保水性をアップします。
- ② 発酵生地の腰を強くします。
- ③ 焼成後のパンにソフトな食感を与えます。

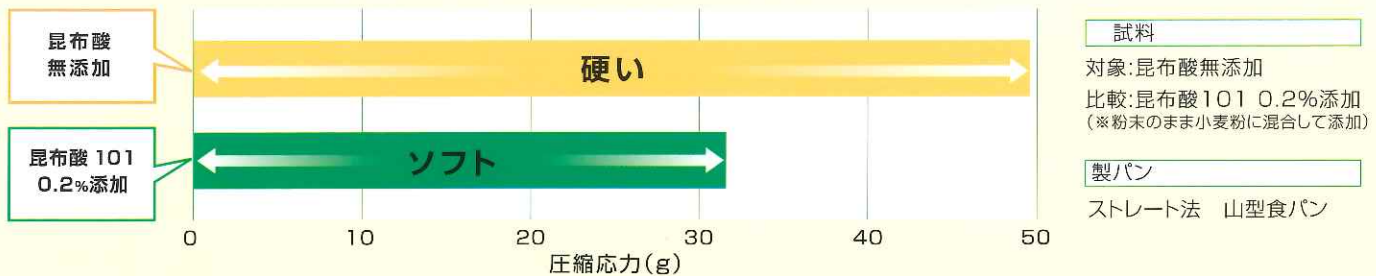
ソフト感テスト

焼成後、24時間放置したパンのクラムを切り出し(25×25×25mm)、レオメーターを用いて圧縮応力を測定した。

昆布酸 無添加



昆布酸 101 0.2%添加



試料

対象: 昆布酸無添加
比較: 昆布酸101 0.2%添加
(※粉末のまま小麦粉に混合して添加)

製パン

ストレート法 山型食パン

※測定条件: SUN RHEO METER((株)サン科学)、プランジャーNo.14、テーブルスピード6cm/min.

食品への表示

昆布酸は、天然の海藻から抽出した増粘多糖類です。アレルギー特定原材料を一切使用しておりません。

食品にご利用いただく際、「アレルギー物質に関わる表示」は不用です。

昆布酸 101	→ 増粘剤(昆布類粘質物)
昆布酸 201	→ 増粘多糖類、pH調整剤
昆布酸 501	→ 増粘剤(アルギン酸エステル)



株式会社 キミカ www.kimica.jp/

本社 東京都中央区八重洲2-4-1 〒104-0028 Tel. 03-3548-1941 Fax. 03-3548-1942 E-mail: tokyo-office@kimica.jp
大阪営業所 大阪市淀川区西中島3-23-16 〒532-0011 Tel. 06-6300-1310 Fax. 06-6300-1306 E-mail: osaka-office@kimica.jp
千葉プラント 千葉県富津市大堀1029 〒293-0001 Tel. 0439-87-1131 Fax. 0439-87-3613 E-mail: chiba-plant@kimica.jp
KIMICA America Inc. KIMICA Chile Ltda.