

天然の海藻から抽出した、  
食品用・増粘安定剤製剤

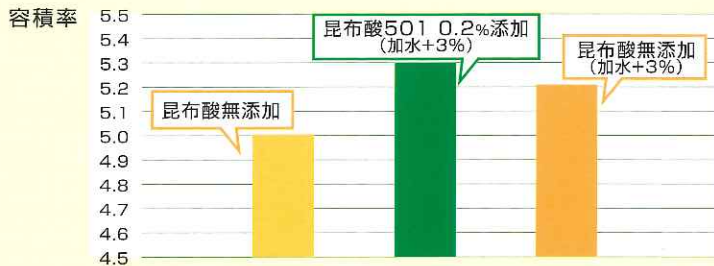
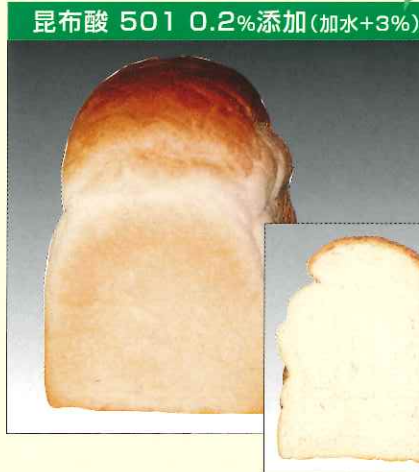
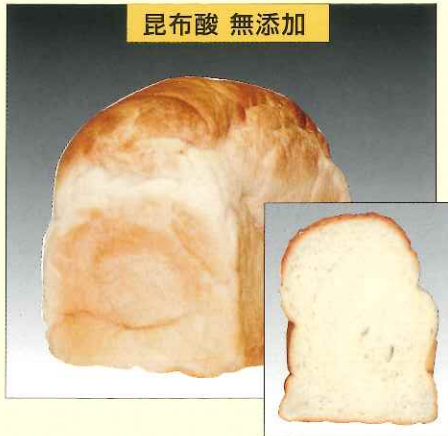
KONBUSAN KIMICA  
**昆布酸**

## パンの加水量増加!

- 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 パンへの加水量が増し、歩留りがアップします。

昆布酸を添加すると…  
加水量を増やしても型崩れなし!  
加水量を増やしても比容積アップ!

### 復元性



- スダチ：目が細かく、膜が薄い。楕円形をしている。
- 色 相：光沢のある乳白色

### 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)

### パンへの昆布酸添加試験例

共同:東京都立食品技術センター

	ブランク	昆布酸添加
強力粉	100 %	100 %
砂糖	5 %	5 %
食塩	2 %	2 %
ショートニング	4 %	4 %
イースト	2.5 %	2.5 %
水	62/65 %	65 %
昆布酸	-	適宜

#### ●ストレート法

ミキシング	LGM3H2 ↓ L2M2H3 捏上温度 27℃
発酵	28℃:75~80% 100分でパンチ、20分で分割
ベンチタイム	20分
ホイロ	36~37℃:83~85%:20分
焼成	200℃:20分

※昆布酸は、粉末のまま小麦粉に混合して添加



株式会社 キミカ [www.kimica.jp/](http://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.