

食品用増粘安定剤

KONBUSAN KIMICA
昆布酸

ピザ生地の品質改良 (昆布酸503)



<処方例>

材料	分量
中力粉	80%
薄力粉	20%
塩	2%
オリーブオイル	5%
インスタントドライイースト	2%
水	56%
昆布酸503	対粉0.2%

■ 昆布酸503はあらかじめ小麦粉と混合してお使い下さい

食品への表示例

増粘剤(アルギン酸エステル)

● 作業性が向上します

昆布酸503を加えた生地は伸びが良く、捏ね・伸ばしの作業が容易になります。

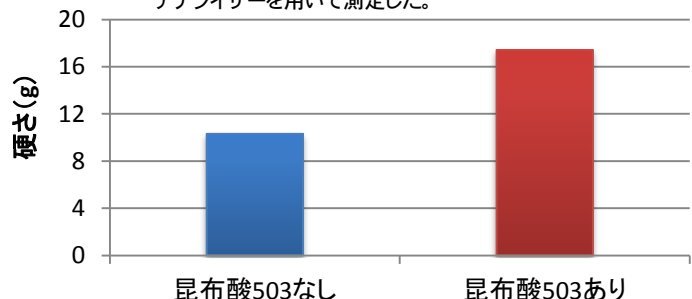
● ピザソースの染み込みが抑えられます

昆布酸503を添加することで生地の膜構造が密になるため、クラストの強度が増し、ピザソースが染み込みにくくなります。



クラストの硬さの比較

ピザソースを塗布したクラストの強度を、テクスチャーアナライザーを用いて測定した。



クラスト表面の強度が増すことでソースの染み込みが抑えられ、カリッとした食感を維持できます。



Marine Biopolymers
Alginate

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

2014 © KIMICA America Inc. KIMICA Chile Ltda.