

中華まんの 品質改良

KONBUSAN KIMICA 昆布酸 501

昆布酸501は、天然の海藻から抽出した高分子多糖類「アルギン酸エステル」を主体とする増粘安定剤です。昆布酸501を加えた中華まんは加水量を増やしてもベタつかず、蒸し後は比容積がアップします。さらに、内層の気泡が均一になり、口あたりのよいソフトな食感をお楽しみいただけます。

生地を加水量を増やせます

昆布酸501を加えた生地は、通常に加水量より5%水を増やしても、生地がベタつくことなく良好に加工できます。

中華まんがボリュームアップします

昆布酸501を加え、加水量を増やして作成した中華まんは、蒸し後およそ25%ボリュームアップします。

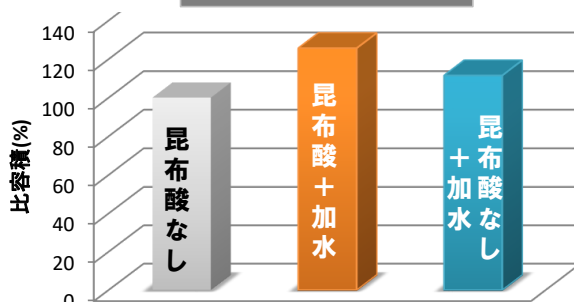
食感がソフトになります

昆布酸501を加えた中華まんには、きめ細やかな気泡が均一に分布し、口溶けの良いソフトな食感をもたらします。

コストダウンできます

加水量アップ効果とボリュームアップ効果で、およそ10%のコストダウンが見積もられます。

比容積の比較



昆布酸501を使った中華まんは、無添加に比べて約25%比容積がアップします。



<食品への表示例>
増粘剤（アルギン酸エステル）