

食品用増粘安定剤製剤

KONBUSAN KIMICA  
**昆布酸**

# 冷凍パン生地の品質改良（昆布酸601）

昆布酸601は天然の海藻から抽出した食物繊維“アルギン酸”を主体とする増粘安定剤製剤です。昆布酸601を対粉0.2%程度加えることで、冷凍パン生地の加水量を増やすことができます。また、焼成後は表面がなし肌にならず、形の良いソフトな食感のパンに仕上がります。

## だれやすい生地に・・・



昆布酸なし



柔らかい生地はだれやすく、  
形が扁平になってしまいます

昆布酸601はパンの保形性を高めます。  
加水量の多い生地や、酵素製剤を使った  
ソフトでだれやすい生地でも、しっかり形を整えます。

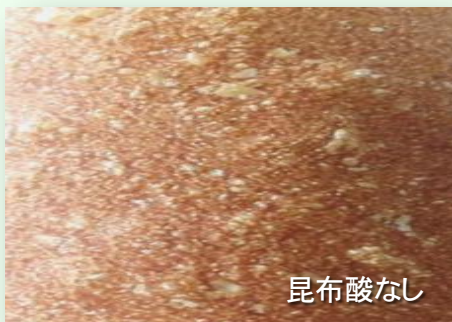


昆布酸あり



昆布酸601を加えると、  
生地が柔らかくてもしっかり  
保形され、腰高に焼き上がります

## なし肌の抑制に・・・



昆布酸なし

昆布酸601を加えた生地は発酵時間の影響を受けにくく  
なし肌の発生が抑えられます。



昆布酸あり

食品への表示例

増粘多糖類、pH調整剤



Marine Biopolymers  
**Alginate**

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.