



コストダウンのご提案! 食品用増粘安定剤

KONBUSAN KIMICA
昆布酸

米粉パンの形状改善

各種パンのボリュームアップや復元性付与に定評のある昆布酸501(アルギン酸エステル)は、米粉パンの形状改善にもめざましい効果を発揮します。吸水しやすい米粉でつくるパンは、小麦粉でつくるパンに比べて膨らみにくく、つぶれやすい性質を持っています。昆布酸501は米粉パンの生地をふっくらと膨らませ、全体をボリュームアップさせるとともに、つぶれにくく形の良いパンに仕上げます。

昆布酸501を使うと
**米粉パンが
つぶれません!**

昆布酸501の使用により、米粉パン全体がふっくらとボリュームアップし、形状が改善します



昆布酸501あり



昆布酸501なし

均一な内相

ケービング改善

軽い口溶け



昆布酸501あり



昆布酸501なし

<米粉パン>

◇米粉 80%

◇グルテン 20%

◇昆布酸501

(アルギン酸エステル)

対粉0.2%

昆布酸501の使用により米粉パン独特の著しいケービングが抑えられ、口溶けが良く軽い食感のパンに仕上がります。



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.