

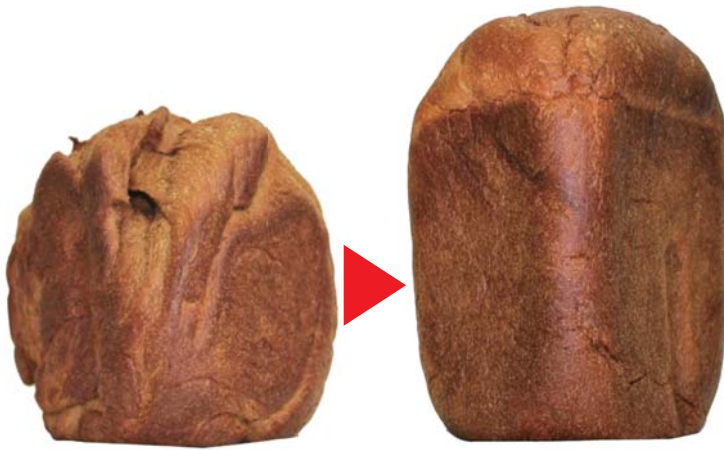
糖質制限パン (昆布酸 501)

小麦粉以外の穀物でつくるパンは膨らみが悪く、いびつな形になりがちです。

昆布酸501 (アルギン酸エステル) を少量加えることで、糖質を抑えたパンを形良く、美味しく焼き上げることができます。

保形性を向上します！

大きく膨らんで、つぶれません！
内相もきめ細かく、均一になります！



昆布酸 501 なし

昆布酸 501 あり

加水量を増やせます！

口当たりがしっとり、やわらかなパンになります！

食感がよくなります！

よく膨らんでいるので、軽い食感になります！

昆布酸501 (アルギン酸エステル) は、豊かな海の恵み“海藻”から生まれた増粘安定剤です。

●食品への表示例：増粘剤(アルギン酸エステル)



※五訂増補日本食品標準成分表より算出した計算値。小麦粉パンとの比較

配合例

・大豆粉 …………… 100g	・バター …………… 10g
・ふすま粉 …………… 75g	・ドライイースト …………… 4g
・グルテン …………… 72g	・卵 …………… 60g
・砂糖 …………… 15g	・スキムミルク …………… 6g
・塩 …………… 5g	・水 …………… 240mL
・昆布酸 501 …………… 1.2g (対粉0.5%)	