

豊かな海から未来を拓く。



Marine Biopolymers

天然の海藻から抽出した
食品用
増粘安定剤製剤

KONBUSAN KIMICA
昆布酸

マグロたたきの増量

ネギとろなどに用いられるマグロのたたきを加工するとき、昆布酸を用いることで食感を損ねることなく収量をアップすることができます。昆布酸はゲル化するときに加熱・冷却を必要としないため、マグロ肉の風味や外観、性状に影響を与えません。昆布酸の柔軟なゲルはマグロ肉を包み込み、違和感のない良好な食感を与えながら歩留まりを向上して、大幅なコストダウンをもたらします。

■昆布酸を用いたマグロたたきの加工

＜処方例＞	・ マグロ肉	63%
	・ 水	27%
	・ 食品油脂	8%
	・ 昆布酸401	2%
	・ 着色料	適量

- ＜製法＞
- ①水に昆布酸401を加え、よく攪拌して膨潤する
※ママコができないよう、強く攪拌すること
※長時間放置すると固まってしまうので、膨潤後直ちに次工程へ進むこと
 - ②粗砕したマグロに①の溶液と食品油脂および着色料を混合し、板状に広げて冷蔵庫で静置する
 - ③1～3時間で凝固するので、これを取り出し、ミキサー等で解砕または播潰する

＜食品への原材料表示＞

マグロ 食品油脂 ゲル化剤（昆布類粘質物）
pH調整剤 着色料

■昆布酸401について

昆布酸401は、天然の海藻から抽出したアルギン酸を主原料とするゲル化剤製剤です。冷水に溶解するだけで良好なゲルを形成します。アレルゲンやGMO等に一切関わりなく、人と環境にやさしいゲル化剤です。

成分 アルギン酸 68%



株式会社 キミカ

本社 東京都中央区八重洲2-4-1
大阪営業所 大阪市淀川区西中島3-23-16
千葉プラント 千葉県富津市大堀1029

〒104-0028 Tel.03-3548-1941 Fax.03-3548-1942 E-mail:tokyo-office@kimica.jp
〒532-0011 Tel.06-6300-1310 Fax.06-6300-1306 E-mail:osaka-office@kimica.jp
〒293-0001 Tel.0439-87-1131 Fax.0439-87-3613 E-mail:chiba-plant@kimica.jp