

食品用増粘安定剤製剤

KONBUSAN KIMICA  
**昆布酸**

# 厚焼き卵の離水防止 (昆布酸252)



昆布酸252は、天然の海藻から抽出した高分子多糖類「アルギン酸」を主体とする増粘安定剤製剤です。

厚焼き卵は長時間保存したり、冷凍-解凍処理したりすると離水を生じやすく、風味・食感を損ねることがあります。

昆布酸252は、厚焼き卵の中で水分を適度に保持して、製品からの離水を軽減し、良好な食感を維持します。

離水防止

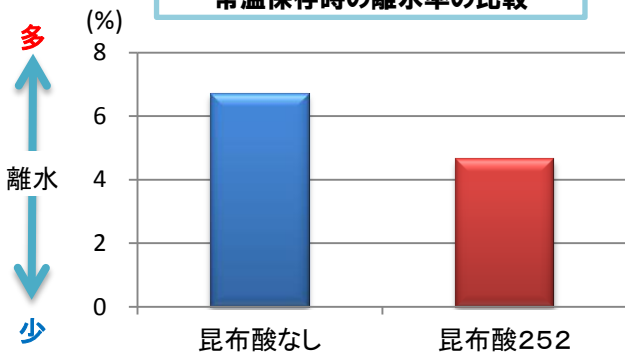
冷凍耐性

## ■比較テスト

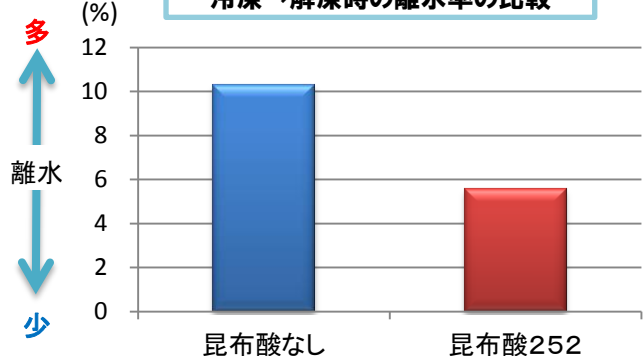
- ① 昆布酸なし
- ② 昆布酸252 (0.2%添加)

2種類の厚焼き卵を試作し、離水率、食味・食感を比較しました。

常温保存時の離水率の比較



冷凍→解凍時の離水率の比較



## 食味・食感の比較

### ■ 昆布酸なし

厚焼き卵からの離水があり、食感も水っぽく感じます。

### ■ 昆布酸252

離水が適切に抑えられ、しっかりとした食感で卵の風味を感じます。

## ご使用方法

- ① 昆布酸252は、卵液に対して約0.1~0.3%程度ご使用下さい。使用量は効果や食感を見ながらご調整下さい。
- ② 昆布酸252は粉末で、溶かす際にダマになりやすい性質があります。あらかじめ砂糖と粉末同士でよく混ぜ合わせておいてから出汁の中へ加えていただくと、ダマを作らずに溶かすことができます。

## 食品への表示

表示例：増粘多糖類



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.