

食品用ゲル化剤製剤

KONBUSAN KIMICA  
**昆布酸**

# 昆布酸 ヘルシー



美味しいものは食べたいけれど、カロリーやコレステロールは減らしたい。  
そんなニーズに応えるための、ヘルシーな植物性固形油脂をご提案いたします。  
「昆布酸ヘルシー」は水と植物油のエマルジョンを固め、油脂のうま味を残した  
新しいタイプの固形油脂を作るゲル化剤です。  
これを食肉加工製品に混ぜるだけで、動物性油脂の摂取を抑えてカロリーダウン。  
美味しさ変わらずコレステロールも減らせる、まさに「減る脂」な提案です。



## ヘルシー志向

カロリーダウン  
飽和脂肪酸の低減  
コレステロールの低減

## 乳化剤フリー

※特許出願済

乳化剤を使用していないため、  
乳化剤に特有の苦みがありません

## 安心、安全

天然のゲル化剤で固形化して  
いますので、トランス脂肪酸の  
心配はありません

### 処方例

水	75%
植物油	25%
昆布酸ヘルシー	5~7%(全体に対して)

1. 植物油に昆布酸ヘルシーを分散させる。
2. 水を加え、ホモジナイズする。
3. 型に流し込み、静置する。

### 食品への表示例

ゲル化剤 (アルギン酸Na), 硫酸Ca,  
糊料 (アルギン酸エステル)



Marine Biopolymers  
**Alginate**

KIMICA INTERNATIONAL

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. Alginatos Chile S.A. [Alshi]