

食品用ゲル化剤製剤

KONBUSAN KIMICA
昆布酸

餃子の付着防止

焼く前の生餃子を冷蔵保存しておくと、具材からしみ出した水分が皮を軟化させ、隣り合った餃子同士が付着してしまいます。この問題を解決するために、昆布酸を利用することができます。

昆布酸を具材に添加すると、具材から滲出する水分を昆布酸のゲルが抱き止め、その結果皮への水分浸透と軟化を遅らせることから、餃子同士の付着を防ぐ効果を発揮します。

■昆布酸を用いた餃子の付着防止テスト

＜原材料＞

| | | | | | |
|-----|-----------|-------|-----|---------|----------|
| ～皮～ | ・小麦粉（強力粉） | 74.5% | ～具～ | ・ゆで野菜 | 適量 |
| | ・水 | 24.0% | | ・挽肉 | 適量 |
| | ・塩 | 1.5% | | ・昆布酸421 | 具材に対して2% |

＜試験＞

- ①皮は、定法により製麺し、厚さ1mm、直径95mmの円形に切り抜いて調製した。
- ②具材は適度にミンチし、昆布酸421粉末を加えて練り合わせ、①の皮に20gずつ包み込んで餃子を作った。
- ③餃子は適度に接触した状態で皿に並べ、ラップして冷蔵庫に6時間静置した。

＜結果＞

通常の餃子（昆布酸なし）は具材の水分で皮が軟化し、餃子一粒ずつをきれいに引き剥がすことができなかったが、昆布酸421を加えた餃子は皮の軟化が少なく、餃子同士が付着しなかった。

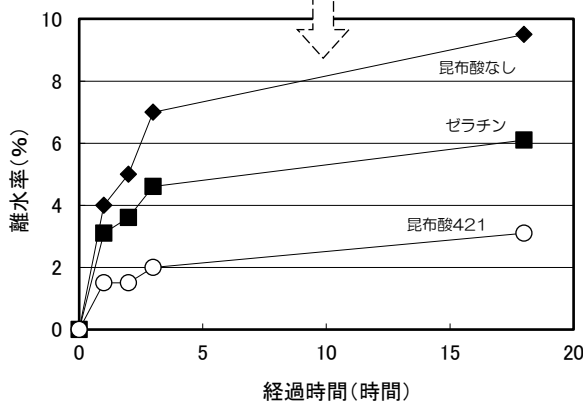


昆布酸なし

昆布酸421あり

■具材からの離水防止効果

昆布酸421を配合した具材は離水が抑えられ、その効果はゼラチンよりも高かった。



■昆布酸421について

昆布酸421は、天然の海藻から抽出したアルギン酸を主成分とするゲル化剤製剤です。

成分 アルギン酸
炭酸ナトリウム
クエン酸Ca
グァーガム

食品への表示 ゲル化剤（増粘多糖類）
pH調整剤

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. Alginatos Chile S.A. [Alchi] KIMICA Europe GmbH



Marine Biopolymers
Alginate