

食品用増粘安定剤製剤

KONBUSAN KIMICA
昆布酸

昆布酸601

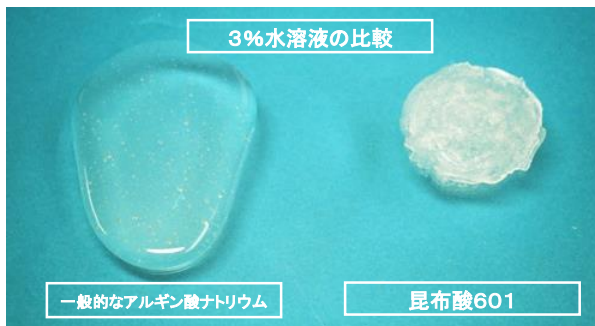
～高粘度のジェル状水溶液～

昆布酸は、豊かな海の恵み“海藻”から抽出した「アルギン酸」を主体とする増粘安定剤製剤です。アルギン酸の機能が様々な場面に活用されるよう、工夫を凝らして処方いたしました。アルギン酸の安全性は世界中の国々で高く評価されており、我が国でも長年にわたって食品に利用されている素材です。

昆布酸601は、アルギン酸本来の特徴であるなめらかな流動性を、曳糸性の少ないチクソトロピックな流動性に変えたユニークな増粘安定剤です。

昆布酸601の特長

- 冷水・温水に溶け、水溶液はチクソ性を示します。
- 食品に加えると、曳糸性の低いなめらかな食感を与えます。
- 濃度2～3%の水溶液は、感触の良いジェル状になります。
- 水溶液にCaを与えると、熱不可逆性のゲルを形成します。
- アレルギー特定原材料、遺伝子組み替え作物、未指定添加物を一切使用しておりませんので、様々な食品に安心してご利用いただくことができます。



昆布酸601の応用例

- ソース、たれ、ケチャップ類の増粘安定
- ジャム、ベーカリーフィリング等の増粘と耐熱性付与
- ホイップクリーム of 保形性向上
- ジェル基剤

食品への表示例

増粘多糖類、pH調整剤

包装形態

20kg/クラフト袋

配合処方、粉体物性(形状、粒径)、梱包形態など、ご要望に合わせて幅広く対応いたします。詳細はお問い合わせ下さい。

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. [Alshi]

Marine Biopolymers
Alginate

KIMICA INTERNATIONAL