

うどんの煮溶け防止（昆布酸501）



うどんは長時間煮込んだり、つゆに長時間浸したりすると
麺が溶けて茹で汁が濁るとともに、麺の食感も悪くなってしまいます。

生地に昆布酸501（アルギン酸エステル）を少量加えることで
茹で汁の濁りや麺の伸びを抑え、最後までおいしく召し上がることができます！

麺にコシを付与します

コシが強くツヤのある麺が得られます
また、長時間煮込んでもコシがなくなりません

茹で汁の濁りを抑えます

茹でた後の汁の濁りが軽減されるので
鍋物の丼に生麺がそのまま使えます！

60分間煮込んだ時の茹で汁



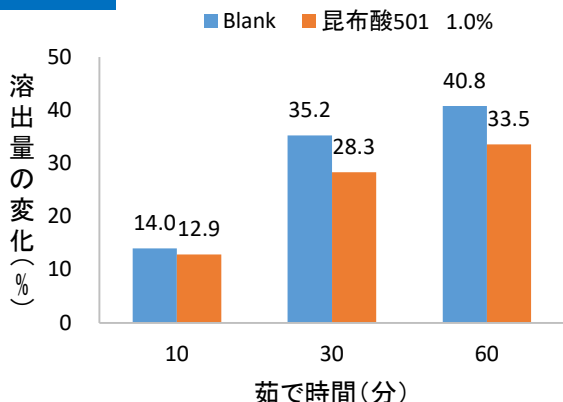
昆布酸501なし

昆布酸501あり

うどんに対する昆布酸効果

煮溶け防止

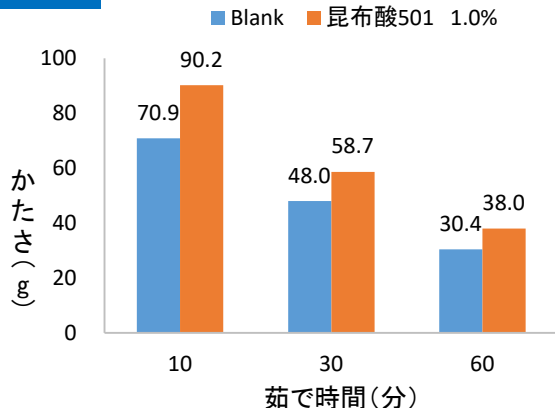
長時間煮込んでもデンプンなどの固形分が溶けだしにくく、歩留まりも向上します



生麺重量を100として、各茹で時間の麺重量変化率を100から引いた値を溶出量の変化(%)とした。

コシの付与

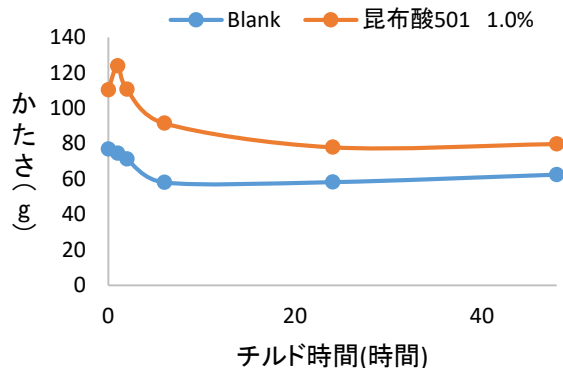
昆布酸がうどんのコシを強化するので長時間煮込んでも歯ごたえ抜群！



各茹で時間で麺を取り出し、冷水で冷却した後、かたさの変化をテクスチャーアナライザーで測定。

コシの維持

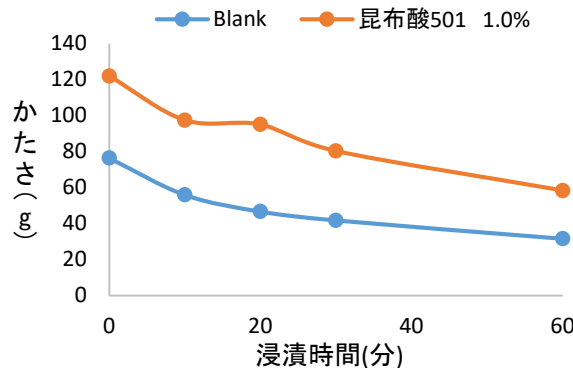
袋麺やコンビニなどのチルド状態でも昆布酸501を入れた麺はコシを維持します。



10分間茹で、冷水で冷却した麺を冷蔵庫内に静置し、各時間で取り出した時のかたさをテクスチャーアナライザーで測定。

浸漬耐性

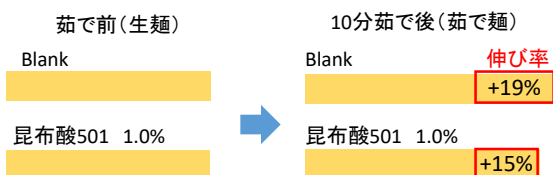
つゆに浸した状態でも麺の歯ごたえが維持できるので、給食や出前でもおいしく食べられます。



10分間茹で、冷水で冷却した麺をつゆに浸漬させ、各時間で取り出した時のかたさをテクスチャーアナライザーで測定。

伸び防止

昆布酸501を添加した麺は茹でた後も茹で伸びしにくく、食感を維持します



生麺と、10分間茹で冷水で冷却した麺の長さを測定し比較。

ご使用方法

- 昆布酸は使用する小麦粉に混ぜておくか練り水に溶解してお使いください
- 推奨添加量：0.2~1.0%(対粉)
- 表示例：安定剤(アルギン酸エステル)

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

KIMICA

KIMICA INTERNATIONAL