

昆布酸501の米粉麺に対する品質改良効果

昆布酸501は、天然の海藻から抽出した食物繊維「アルギン酸」を原料に加工された増粘安定剤です。麺やパンなど、小麦粉製品にごく少量添加することで、その品質をめざましく改善することが知られています。

昆布酸501は米粉麺に対しても優れた品質改良効果を発揮します。特に製麺が難しいグルテンフリーの米粉麺で顕著に働き、その製麺性を改善するだけでなく、茹で時の溶け出しを抑え、また茹で上げた麺の食感も大いに改善します。

製麺性の改善

茹で汁の濁り軽減

ベタつき軽減

コシの強さ向上

米粉麺(茹で上げ後)の外観比較

【テスト】米粉(うるち米)に昆布酸501を添加(対粉0.5%)して米粉麺をつくり、茹で上げ後の麺の状態を比較するとともに、麺のベタつきやコシの強さを測定しました。

昆布酸501なし



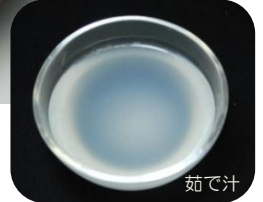
昆布酸501あり



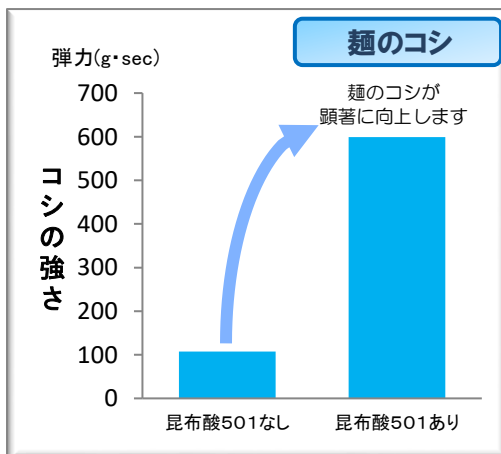
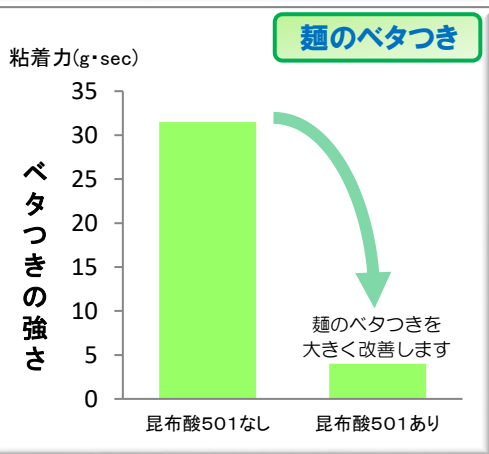
- 昆布酸501を加えない米粉麺は、茹でると麺がポロポロに崩れ、麺線のかたちを維持できません。
- 茹で汁は溶け出した米粉で強く濁っています。



- 昆布酸501を加えた米粉麺は、麺線がしっかりとまとまって、つやのある良好な麺になります。
- 茹で汁への溶出も抑えられ、茹で汁の濁りも軽減されます。



米粉麺(茹で上げ後)の物性比較



キミカの昆布酸は「フード・アクション・ニッポン アワード2010」で「研究開発・新技術部門」に入賞しました。

食品への表示例

増粘剤 (アルギン酸エステル)