

麺類の物性改良に！ 昆布酸 500 シリーズ



中華麺・うどん・そば・パスタなど
あらゆる麺に効果抜群！



期待される効果

- 食感改良（コシ、もちもち感）
- 作業性の向上（ベタつき抑制）
- 茹で伸び防止・茹で湯の濁り防止
- 歩留まり向上
- 卵白代替
- 糖質制限麺の製麺性向上

推奨添加量：対粉 0.1～0.5%

商品のご案内

昆布酸 501	中華麺・うどん・そば・パスタの他・米粉麺・糖質制限麺など様々な麺類で効果が期待できます。迷ったらずはコレ！
昆布酸 502	加工デンプンとブレミックスして、食品中での分散性を向上。計量も簡便になります。
昆布酸 503	ソフトな食感に仕上げるならコレ！

●その他各種グレードございます。

●昆布酸 500 シリーズはアルギン酸エステル製剤です

麺類への昆布酸効果

中華麺

コシが強くツヤのある麺が得られます。また、ベタつきを抑え作業性を向上させます。

そば

良好な歯ごたえを付与します。

そうめん

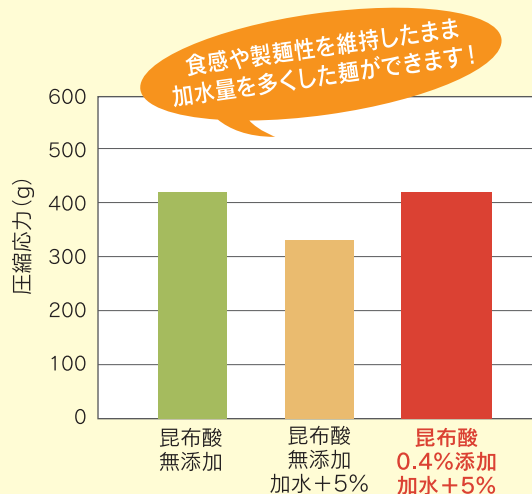
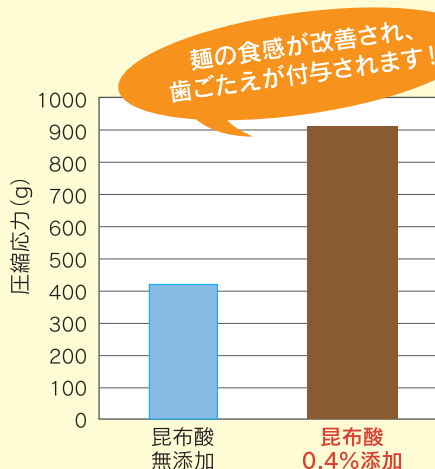
製麺機で作ったそうめんに手延べのような食感を付与します。

昆布酸 500 シリーズは上記以外の麺類(パスタやうどん等)にもご使用いただいております。

中華麺

【テスト】 昆布酸と水の添加条件を変えた中華麺を作り、試験片を 30% 圧縮した時の応力をテクスチャーアナライザーを用いて測定した。

- 食感の改善
- 歩留まり向上
- 歯ごたえの付与



糖質制限

【テスト】 中力粉の 25% をおからパウダーに置き換えて糖質を約 30% 低減したうどんを作り、昆布酸なし・昆布酸あり (対粉 0.5%) でゆで上げ後の麺の状態を比較した。

昆布酸なし



昆布酸あり



昆布酸なし



昆布酸あり



中力粉をおからで置き換えると麺線が脆くなり千切れやすくなりますが、昆布酸を加えたうどんは、**麺線がしっかりまとまって、ツヤのある良好な麺になります。**

添加方法

使用する小麦粉等に昆布酸を分散させるか、使用する水に溶解してからお使いください。