

天然の海藻から抽出した、
食品用・増粘安定剤製剤

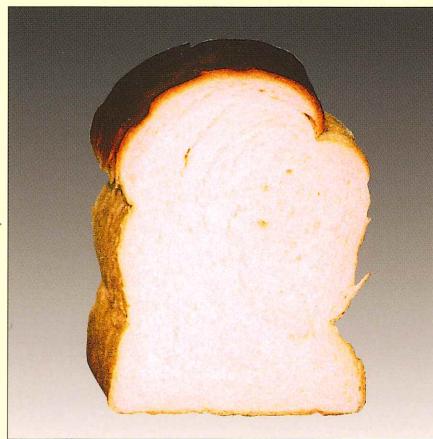
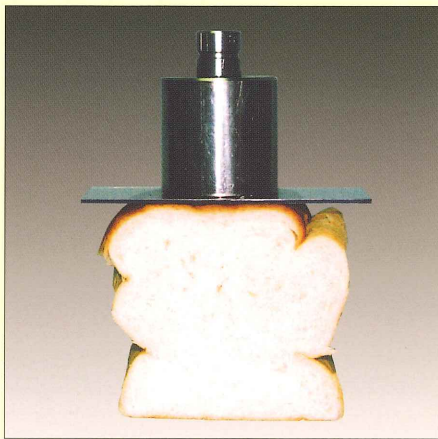


パンの復元性(弾力性)向上!

- ①パン生地の保水性をアップします。
- ②発酵生地の腰を強くします。
- ③クラムの復元性(弾力性)が向上し、高い商品価値を維持します。

復元性

焼成後、一晚放置したパンのクラムを1cmの厚さで5枚切り出し、5kgのおもりを繰り返しのせて高さを比較した。



昆布酸 501 添加

100%

復元率
96%

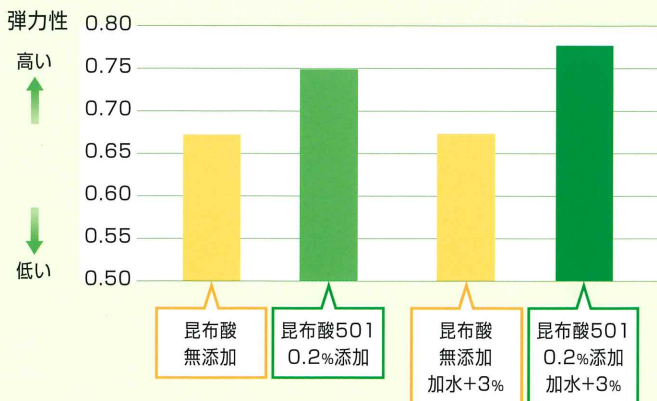
昆布酸 無添加

100%

復元率
75%

弾力性

焼成後、一晚放置したパンのクラムを切り出し(25×25×25mm)、レオメーターを用いて弾力性を測定した。



※測定条件:
YAMADEN RHEONER RE-3305, TABLE SPEED 1mm/s, ブランジャーNo.2

パンへの昆布酸添加試験例

共同:東京都立食品技術センター

	ブランク	昆布酸添加
強力粉	100%	100%
砂糖	5%	5%
食塩	2%	2%
ショートニング	4%	4%
イースト	2.5%	2.5%
水	62/65%	65%
昆布酸	-	適宜

●ストレート法

ミキシング	L3M3H2 ↓ L2M2H3 捏上温度 27℃
発酵	28℃・75~80% 100分でパンチ、20分で分割
ベンチタイム	20分
ホイロ	36~37℃・83~85%・20分
焼成	200℃・20分

※昆布酸は、
粉末のまま小麦粉に混合して添加

食品への表示

昆布酸は、天然の海藻から抽出した増粘多糖類です。アレルギー特定原材料を一切使用していません。食品にご利用いただく際、「アレルギー物質に関わる表示」は不要です。

昆布酸 101→増粘剤(昆布類粘質物)
昆布酸 201→増粘多糖類、pH調整剤
昆布酸 501→増粘剤(アルギン酸エステル)

このQRコードをスキャンして
動画をご覧ください



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. [Alchi] KIMICA Europe GmbH