

**コストダウンのご提案！**

食品用ゲル化剤製剤

KONBUSAN KIMICA  
**昆布酸**

# あんこの離水防止（昆布酸431）

昆布酸431は、天然の海藻から抽出した多糖類「アルギン酸」を主体とするゲル化剤製剤です。水分の多いあんこは、保存中に水がしみ出して（離水して）外観や食感を損ねたり、保存性が悪化したりすることがあります。

あんこに加えられた昆布酸431は遊離した水分を吸収して保持し、あんこからの離水を効果的に防ぎます。また吸水した後は粘性のないゲルになるため、食味・食感を損ないません。



商品価値の向上

保存性向上

歩留まり向上

■離水比較テスト ・Brix 56%, 水分40%のあんこに昆布酸431を0.2%添加し、ろ紙の上に1時間置いて観察しました。

<結果>

無添加



あんこ

ろ紙

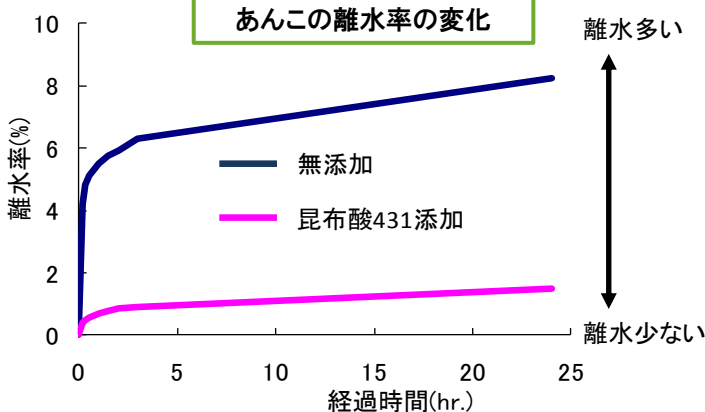
離水

あんこから遊離した水がろ紙にしみ込んでいます。この水分により食材が濡れ、商品価値が低下します。

昆布酸431 0.2%添加



あんこからの離水が防止され、ろ紙には水分が浸みしていません。水分はゲルとなって保持されるため、食感・風味を損なうことはありません。



ご使用方法

- ◆炊き上がったあんこに対して、昆布酸431の粉末0.1~0.5%を加えて下さい。
- ◆あらかじめ砂糖と昆布酸431を粉同士で混ぜてから加えると、均一に分散することができます。

食品への表示

表示例：ゲル化剤(増粘多糖類), pH調整剤



Marine Biopolymers  
**Alginate**

株式会社 キミカ [www.kimica.jp/](http://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. KIMICA Chile Ltda.