

コストダウンのご提案！

食品用増粘安定剤製剤

KONBUSAN KIMICA
昆布酸

スポンジケーキの品質改良

(昆布酸503)

別立て法で作ったスポンジケーキは生地をつながりが弱く、焼成後の内相の気泡が不均一になるため、ボソボソとした脆い食感となることがあります。

昆布酸503の添加により、内相の気泡がきめ細かく均一になり、やわらかくふんわりとした口溶けの良い食感となります。また、生地をつながりが強化されることにより、スポンジ全体がボリュームアップします。

● 内相の均一性向上

きめ細かな気泡が均一に入り、口溶けの良いふんわりとした食感になります。

● ボリュームアップ

昆布酸503によって生地をつながりが強化され、焼成するとよりふっくらと膨らみます。



ボリューム 約10%UP
やわらかさ 約13%UP

昆布酸503を使うことできめ細かな気泡が均一に入り、ボリュームアップしたやわらかなスポンジケーキとなりました。

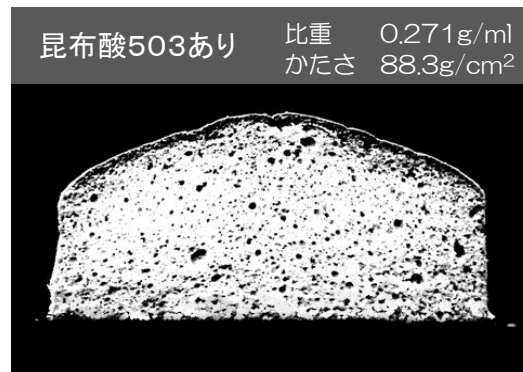
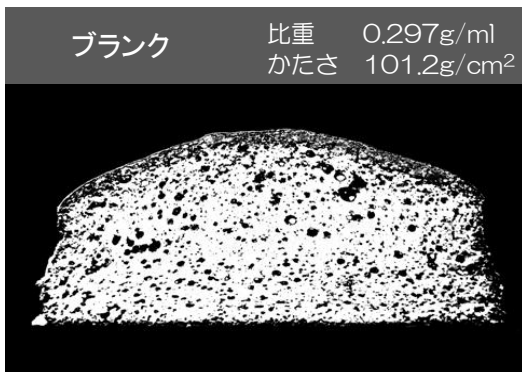
<処方例>

☆別立て法にて作成

材料	分量
薄力粉	90g
グラニュー糖	90g
卵	3個
無塩バター	20g
昆布酸503(対粉0.5%)※	0.45g
バニラエッセンス	適量

※昆布酸503は予め薄力粉と混合してお使いください。

<スポンジの比較>

写真:スポンジケーキ断面を画像解析
物性:テクスチャーアナライザーで測定

食品への表示例

増粘剤(アルギン酸エステル)