

コストダウンのご提案！

食品用増粘安定剤製剤

ドーナツの品質改良（昆布酸501）

昆布酸501は、天然の海藻から抽出した高分子多糖類、「アルギン酸エステル」から成る増粘安定剤です。昆布酸501を添加したドーナツは内相の気泡が均一になり、口溶けがなめらかになります。また、生地がまんべんなく膨らむことで、ドーナツ全体がボリュームアップします。

- **内相の均一性向上**
- **食感改良**
- **ボリュームアップ**

きめ細かな気泡が均一に入り、パサつき感が少なく口溶けの良い食感となります。

昆布酸501を添加すると、油ちょう後の生地表面にさっくりとした食感を付与することができます。

生地全体がまんべんなく膨らみ、ボリュームアップして、表面にシワのないドーナツに仕上がります。

<処方例>

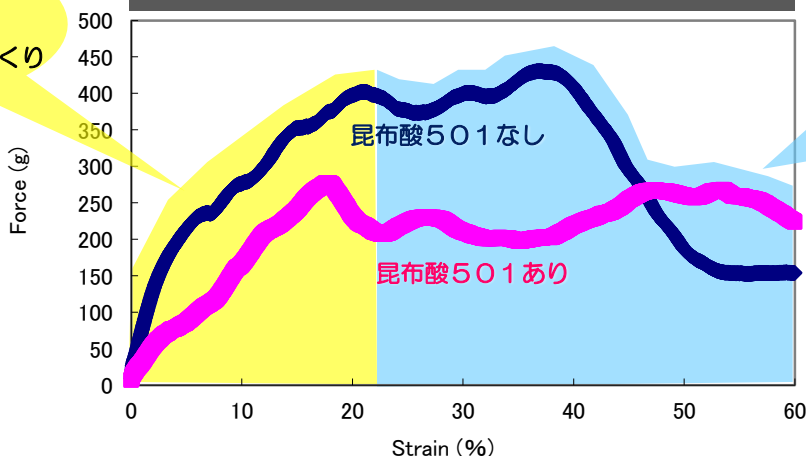
材料	分量
薄力粉	130g
A ベーキングパウダー	5g
昆布酸501(対粉0.5%)※	0.65g
グラニュー糖	40g
無塩バター	20g
卵	1個

※昆布酸501はあらかじめ粉に混ぜてお使いください。



ドーナツの物性比較

(テクスチャーアナライザーによる破断強度測定テスト)



表面の噛み応え

無添加：ゴワゴワ

昆布酸501：さっくり

内部の食感

無添加：内相が不均一なので突然ポロッと崩れる

昆布酸501：内相が均一で安定した食感

食品への表示例

増粘剤(アルギン酸エステル)



Marine Biopolymers
Alginate

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. KIMICA Chile Ltda.

2010.05