

昆布酸418 -ミルクで固まるゲル化剤-

昆布酸418は、天然の海藻から抽出した高分子多糖類「アルギン酸」を主体とする、増粘安定剤製剤です。

昆布酸418を溶かした溶液に牛乳を加えると、主成分のアルギン酸が牛乳中のカルシウムによってゲル化します。昆布酸418は、加熱や冷却をせずに、簡単にミルクプリンを作ることができます。



処方例:ミルクプリン

加熱せずに固まるミルクプリンです

・ 昆布酸418	1%	} ★
・ グラニュー糖	7%	
・ 水	42%	
・ 牛乳	50%	
	100%	

★ここがポイント

あらかじめ昆布酸418とグラニュー糖を粉末同士でよく混合させてください。昆布酸418だけを水に投入すると、ママコになってしまい、うまく固まりません。



1.

昆布酸418とグラニュー糖をあらかじめよく混合し、水を攪拌しながら投入して、溶解します。



2.

1. を牛乳に加え均一になるまで混合します。
※お好みにバニラエッセンス等を加えてください。



3.

容器へ流し込み、冷蔵庫で約1時間静置します。

食品への表示

昆布酸418は、天然の海藻から抽出したアルギン酸を主体とする増粘安定剤製剤です。

食品への表示例: ゲル化剤(増粘多糖類), pH調整剤



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.