

# 米菓の品質改良（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は小麦粉、米粉を用いた食品に対する品質改良剤として、優れた効果を発揮します。

ここでは昆布酸501を米菓（あられ）に使用したときの品質改良効果についてご紹介いたします。

## <試験>

- 1) 2時間水に浸し水切りしたもち米に同量の水を加え、全体の0.2%の昆布酸501を添加してミキサーで粥状にした。
- 2) 粥状のもち米液を電子レンジで加熱し、混ぜてついで餅状にして冷却した。
- 3) 冷えて固まったら餅を小さく切り、含水率20%程度まで送風乾燥した後、220℃/2分の条件で油ちようしてあられを作った。
- 4) 得られたあられの物性を、無添加のものと比較した。

## 外観の比較



昆布酸501使用 均一な気泡



昆布酸無使用 不均一な気泡

## 吸油率の比較

サンプル	吸油率(%)
昆布酸501(0.2%)使用のあられ	25.5
無使用のあられ(対照品)	29.8
揚げあられ市販品(比較例)	30.1

\*) 溶媒抽出法によりあられに含まれる油分を測定した。

- **昆布酸501**を使用したあられは、未使用のあられに比べ明らかに油の切れが良く、油分の吸収が低かった。

## 期待される効果

- 食感の向上** → 内相の気泡がち密になり、サクサクとした食感の米菓が得られます。
- 歩留り向上** → 組織が均一になるため割れが減り、歩留りが向上します。
- 油分カット** → 油の切れが良く、カロリーが低めの米菓が得られます。

## 食品への表示例

増粘剤（アルギン酸エステル）