

食品用ゲル化剤製剤

KONBUSAN KIMICA

昆布酸429

食品素材の結着



低コスト

幅広い素材

食品ロスの低減

昆布酸429は、いろいろな素材で強い結着力を発揮します

肉



昆布酸429は、**脂身の多い肉**や一部の調味液浸透肉でも結着することができます



魚介類



昆布酸429は肉だけでなく、**鮭、エビ、イカ**等、様々な魚介類も結着することができます



野菜



野菜のみの結着はもちろん、**野菜と肉**のような異なる素材同士を結着することもできます

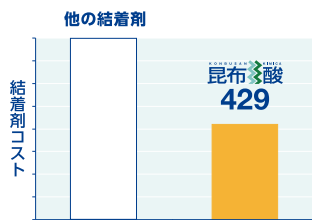


コストダウン

アレルギーフリー

強い結着力

優れた作業性



肉1kgあたりの結着剤のコストを比較

他の結着剤よりも
低コストで食材を結着できます

<使用量>

酵素製剤／1.0%

昆布酸429／1.2%

約**50%**の
コストダウン！



昆布酸は、その名の通り海藻から作られる素材。食物アレルギーの心配はありません。もちろん、遺伝子組み換え作物やBSE問題とも無関係ですから、どなたにも安心してご利用いただけます。



昆布酸429は、主成分であるアルギン酸がゲルをつくって食品素材をしっかり結着させます。アルギン酸のゲルには耐熱性がありますので、結着した素材を加熱しても効果は失われません。



昆布酸429は、粉末のまま食材にふりかけても、あるいは水に溶かしてから混ぜ合わせても良好な結着効果を得ることができます。

ご使用方法

原料(肉):1kg



粉末で混ぜる方法



昆布酸429
粉末12gを加える

水に溶かして混ぜる方法



昆布酸429水溶液^(※1)
200gを加える

or

(※1) 昆布酸429水溶液のつくり方

①水188gの中に昆布酸429
粉末12gを加える

②マルチブレンダーやミキサー
などで搅拌する

◇30秒～1分程度、大きなダマがなく
なるまで搅拌してください。

◇手で搅拌して溶解する場合は、泡立て器等で水をかき混ぜな
がら昆布酸の粉末を投入すると、より溶けやすくなります。



均一になるように
混ぜ合わせる
(1～2分程度)
ダマがある場合は
つぶす



型に入れてすき間
なく詰めた後、4時
間～一晩^(※2)冷蔵
してから冷凍する

(※2) 結着にかかる時間は、対象の食材や大きさ、量な
どによって異なります。最適な結着時間は結果を確認し
ながら調節して下さい。

同様の方法で、魚介類や
野菜なども結着することができます

食品への表示

表示例：ゲル化剤（アルギン酸Na）、硫酸Ca

推奨使用量

具材に粉末でまぶす場合：結着する具材重量の1.2%
水溶液にして具材に混ぜる場合：6%水溶液を調製

