

KONBUSAN KIMICA
食品用増粘安定剤 **昆布酸**

グルテンフリーなのに
パンが膨らむ!!



糖質を減らしたのに
パンが膨らむ!!

昆布酸501を使って、
ふっくら美味しいグルテンフリーパンを!

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」からつくられた増粘安定剤です。小麦粉に含まれるグルテンはパンを膨らませるための重要な成分ですが、アレルギーをお持ちの方にとっては禁忌となる物質でもあります。また、近年は健康志向の高まりとともに、グルテンフリー食品の需要も高まっています。グルテンを使わないパンは膨らみが悪く、小麦粉以外の穀物で作るパンは美味しくないと言われてきましたが、**昆布酸501**を使っていただくことで、ふっくら膨らんだ美味しいグルテンフリーパンが焼けるようになります。

タピオカ粉を使った グルテンフリーパン

処方例

片栗粉	75.0g
タピオカ粉	75.0g
米粉	50.0g
スキムミルク	3.8g
ベーキングパウダー	7.4g
砂糖	14.0g
塩	1.8g
サラダ油	19.3g
ドライイースト	4.5g
水	208.0g
乾燥卵白	10.5g

昆布酸501(対粉 0.9%) 1.8g

グルテンを使わない!!



昆布酸501あり



昆布酸501なし

グルテンフリー +低糖質パン

処方例

ふすま粉	75.0g
タピオカ粉	75.0g
米粉	50.0g
スキムミルク	3.8g
ベーキングパウダー	7.4g
砂糖	14.0g
塩	1.8g
サラダ油	19.3g
ドライイースト	4.5g
水	208.0g
乾燥卵白	10.5g

昆布酸501(対粉 0.9%) 1.8g

糖質約35%OFF!

(通常の小麦食パンと比較)



昆布酸501あり



昆布酸501なし

食品への表示

表示例: 増粘剤 (アルギン酸エステル)

