

食品用ゲル化剤製剤

K O N B U S A N K I M I C A

昆布酸ヘルシー



美味しいものは食べたいけれど、カロリーやコレステロールは減らしたい。
そんなニーズに応えるための、ヘルシーな植物性固形油脂をご提案いたします。
「昆布酸ヘルシー」は水と植物油のエマルジョンを固め、油脂のうま味を残した
新しいタイプの固形油脂を作るゲル化剤です。
これを食肉加工製品に混ぜるだけで、動物性油脂の摂取を抑えてカロリーダウン。
美味しさ変わらずコレステロールも減らせる、まさに「減る脂」な提案です。



ヘルシー志向

カロリーダウン
飽和脂肪酸の低減
コレステロールの低減

乳化剤フリー※

乳化剤を使用していないため、
乳化剤に特有の苦みがありません
※特許出願済

安心、安全

天然のゲル化剤で固形化して
いますので、トランス脂肪酸の
心配はありません

ジューシー感付与

加熱や冷凍解凍によって
適度に油が染み出し
肉だねのパサつきを防ぎます

異物混入なし

動物由来の毛や
骨片などの
異物混入リスクがありません

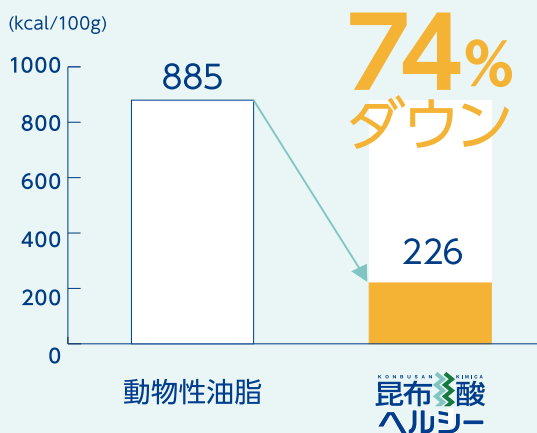
安定調達

慢性的な動物脂不足の
影響を受けず
必要な時に必要な量を製造できます

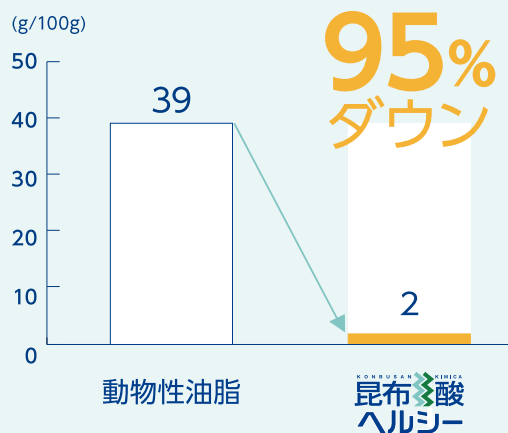
プラントベースでヘルシーな食品に 水+植物油+昆布酸ヘルシー➡植物性固形油脂

アルギン酸を利用した昆布酸ヘルシーは水と混ぜるだけでゲル化するため、
植物性固形油脂の作製に加熱や冷却は必要ありません。

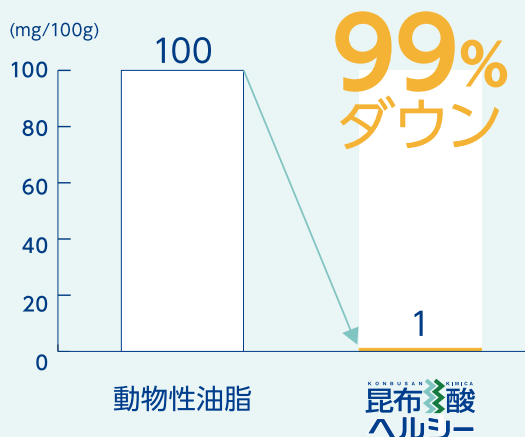
カロリー



飽和脂肪酸



コレステロール



処方例

水……………75%
植物油……………25%
昆布酸ヘルシー……………5~7%
(全体に対して)

1. 植物油に昆布酸ヘルシーを分散させる。
2. 水を加え、ホモジナイズする。
3. 型に流し込み、静置する。

食品への表示

表示例:ゲル化剤(アルギン酸Na)、
硫酸Ca、糊料(アルギン酸エステル)

