

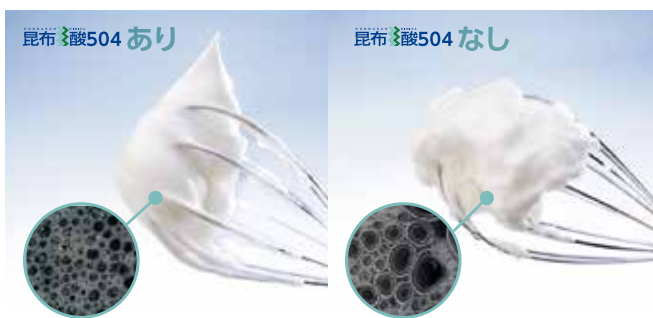
食品用増粘安定剤製剤

KONBUSAN KIMICA
昆布酸504

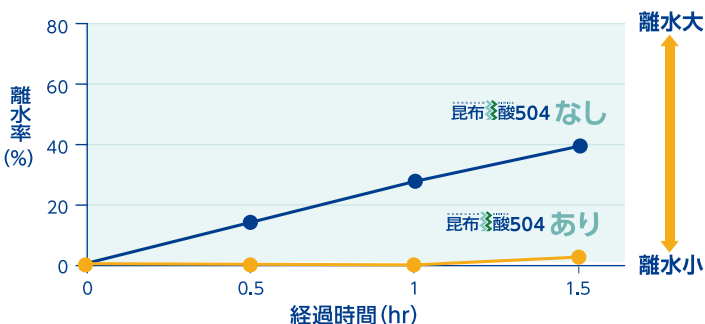
メレンゲの気泡安定



昆布酸504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」を主体とする増粘安定剤製剤です。昆布酸504を使用したメレンゲは気泡がきめ細かく均一になり、卵白の鮮度や生卵成分のばらつきに影響されることなく、安定性が向上して、クリーミーな外観と滑らかな食感が長持ちします。



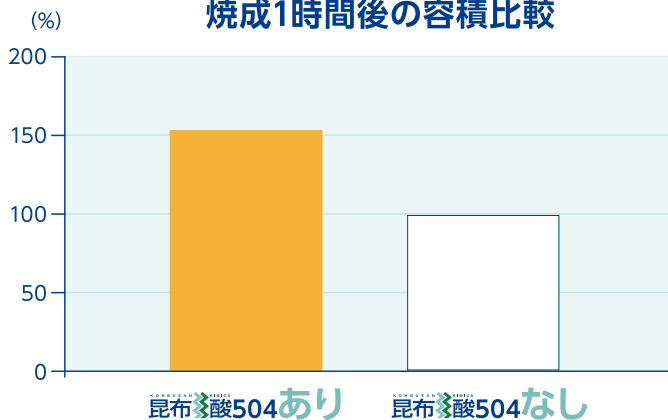
メレンゲの離水防止



応用例: スフレオムレット



焼成1時間後の容積比較



スフレオムレットの処方例

卵白	40.0g	卵黄	20.0g
デキストリン	0.36g	無塩バター	6.0g
昆布酸504	0.04g	ホイップ	25.0ml
食塩	0.2g		

食品への表示

表示例: 増粘剤 (アルギン酸エステル、キサンタン)

豊かな海から……アルギン酸

Marine Biopolymers Algininate

アルギン酸は、コンブやワカメなどの海藻に特有の天然多糖類です。人々の健康で豊かな暮らしづくりに欠かせない素材として、食品・医薬品・化粧品・繊維加工など幅広い分野で活用されています。

藻体中のアルギン酸は、海のミネラルと塩を形成し、ゆるやかなゼリー状態で細胞間隙を満たしています。海水中を揺らめく海藻のしなやかさは、アルギン酸の独特な物性によるものと言われています。乾燥藻体のうち30~60%を占めるアルギン酸は、「海藻の主成分」とも言える天然の食物繊維です。

キミカのアルギン酸は、ライフサイクルを終え海岸に漂着した海藻を原料に、自然エネルギーを最大限に活用する製法で抽出された「サステナブルな素材」として注目されています。

KIMICAのアルギン酸は、サステナブルな素材として高く評価されています。



イギリス王室主催
アースショット賞



総理大臣表彰
ジャパン SDGsアワード



Good Life Award
環境大臣賞



グリーン購入大賞
環境大臣賞



日本でいちばん
大切にしたい会社大賞



食品安全安心
環境貢献賞



サステナブルセレクション
三ツ星 (最高位)



勇気ある経営
大賞



株式会社 **キミカ** www.kimica.jp

東京都中央区八重洲2-1-1 tel. 03-3548-1941 E-mail tokyo-office@kimica.jp



2024.4