

KIMICA ALGIN
アルギン酸カルシウム

加水率約90% 多加水パン



アルギン酸カルシウムで、加水量を高めふっくら形の良いパンに

海藻に含まれる天然の食物繊維「アルギン酸カルシウム」は、パン生地の中で水をたっぷり蓄える性質があります。アルギン酸カルシウムは水を抱いても必要以上に粘らないため、作業性を損なうことなく大幅に加水量を高めることができます。アルギン酸カルシウムを配合した多加水パンは、機械でも容易に成形が可能で、しっかり膨らんだ形の良いパンに仕上がります。

加水率90%なのに
ベタつかずしっかりふくらむ

コントロール



アルギン酸カルシウム配合



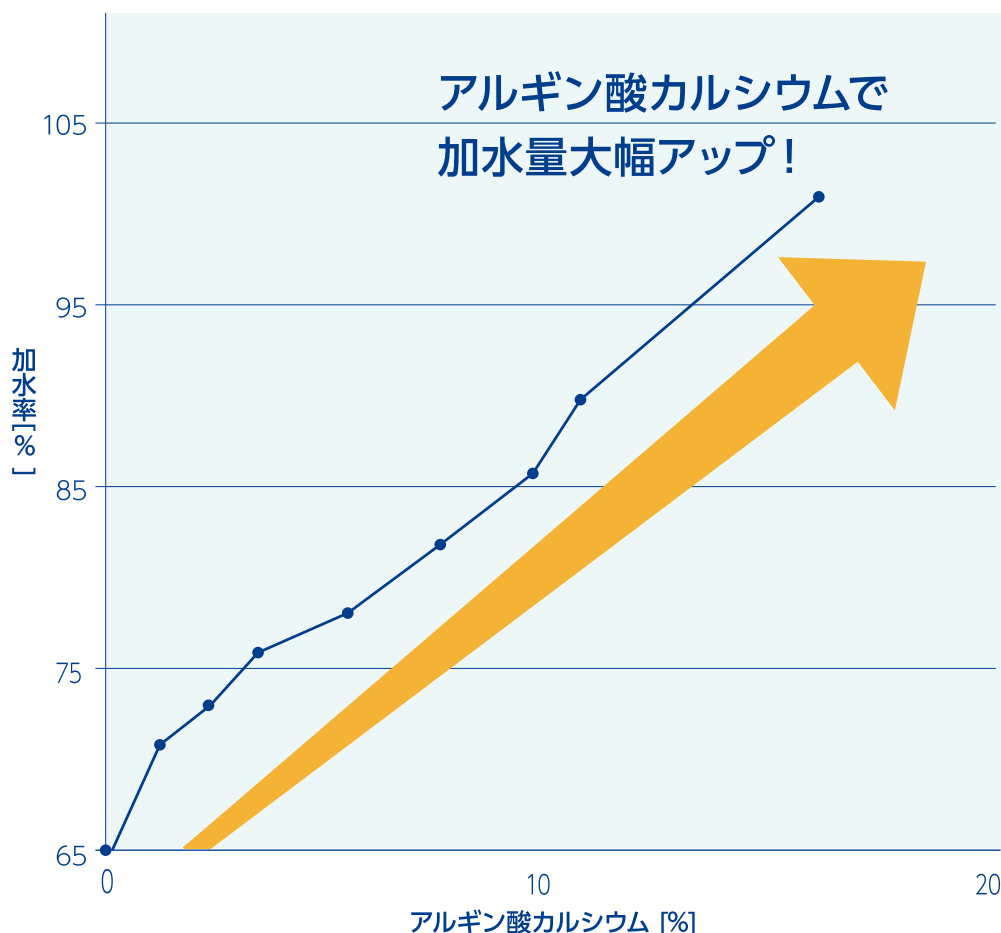
扱いやすい
生地

生地のべたつきを抑制し、
扱いやすい生地に

ボリューム感

水を多く含んでも、いつもの
パンと変わらないボ
リューム感に

パンの加水率



アルギン酸カルシウムを対粉1%配合する毎に1~2%の加水量を増やすことができます。
増やしたい加水量に合わせて、アルギン酸カルシウムの配合量を調整して下さい。

使用例

中種 強力粉 …………… 70%
生イースト …………… 2%
製パン改良剤 …………… 0.1%
水 …………… 40%

【作業工程】

ミキシング：L1M2、発酵：28℃、4時間

本捏 強力粉 …………… 30%
塩 …………… 2%
砂糖 …………… 5%
脱脂粉乳 …………… 2%
ショートニング …………… 5%
水 …………… 46%
アルギン酸カルシウム …… 9%

【作業工程】

ミキシング：L1M4H1↓L1M3H2
フロアタイム：28℃、20分
ベンチタイム：28℃、20分
ホイロ：60分
焼成：上火下火200℃、31分

<特許出願中>

多加水パン類用添加剤、多加水パン類用生地、多加水パン類用生地の製造方法、多加水パン類の製造方法(特願2021-010980)

