

食品用増粘安定剤製剤

KONBUSAN KIMICA
昆布酸

レンジアップケーキの品質改良（昆布酸503）

レンジアップケーキは、オーブンや蒸し器等で調理したケーキ類に比べ、ポリウムが充分出ないうちにタンパク質が熱変性し、凝固してしまうため、硬く「引き」の強い食感になってしまふことがあります。

昆布酸503を加えることで、内相の気泡がきめ細かく均一になり、やわらかくふんわりとした口溶けの良いレンジアップケーキとなります。



● 内相の均一性向上

きめ細かな気泡が均一に入り、口溶けの良いふんわりとした食感になります。

● ボリュームアップ

昆布酸503によって生地つながりが強化され、レンジアップ時にふっくらと膨らみます。

● 外観向上

均一な気泡がしっかり入り、きれいに膨らんで、仕上がりの外観が向上します。

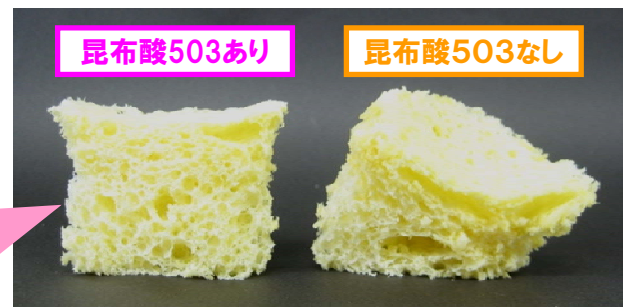
<処方例>

材料	分量
薄力粉	20g
グラニュー糖	25g
卵	1個
牛乳	9.5g
昆布酸503(対粉0.5%)※	0.1g

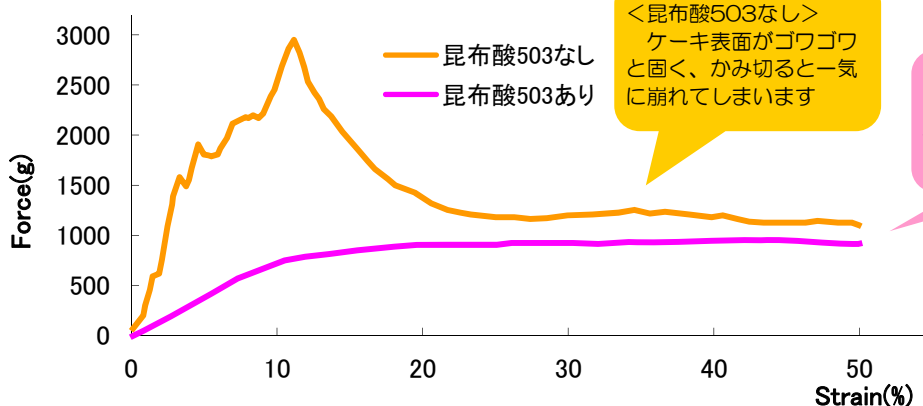
※昆布酸503は予め薄力粉と混合してお使いください。

<外観比較>

■昆布酸503によって生地つながりが強化され、しっかり膨らんでいます



<物性評価> レンジアップ後のケーキ表面の固さ及び内相の均一性について評価した。(TA.Xtplus)



食品への表示例

増粘剤(アルギン酸エステル)