

KONBUSAN KIMICA
昆布酸501

米粉麺に対する品質改良効果

製麺性の改善

茹で汁の濁り軽減

ベタつき軽減

コシの強さ向上

昆布酸501は、天然の海藻を原料に作られる増粘多糖類の一種、アルギン酸エステルを主体とする増粘安定剤です。麺やパンなど、小麦粉製品にごく少量添加することで、その品質をめざましく改善することが知られています。昆布酸501は米粉麺に対しても優れた品質改良効果を発揮します。特に製麺が難しいグルテンフリーの米粉麺で顕著に働き、製麺性を改善するだけでなく、茹で時の溶け出しを抑え、茹で上げた麺の食感も大いに改善します。

米粉麺(茹で上げ後)の外観比較

米粉(うるち米)に昆布酸501を配合(対粉0.5%)して米粉麺をつくり、茹で上げ後の麺の状態を比較しました。



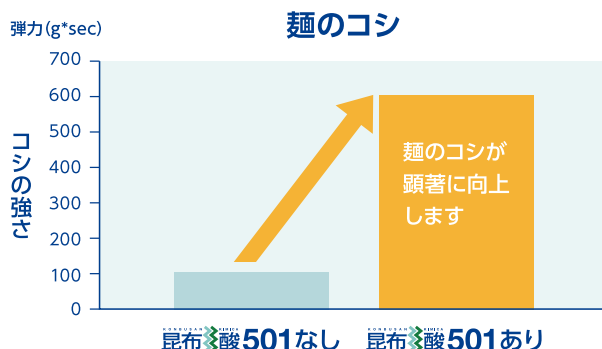
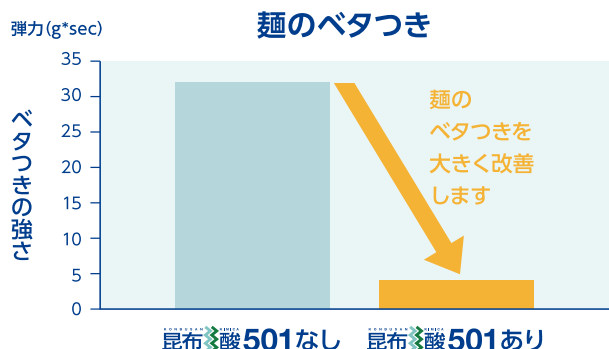
昆布酸501を加えない米粉麺は、茹でると麺がポロポロに崩れ、麺線のかたちを維持できません。茹で汁は溶け出した米粉で強く濁っています。



昆布酸501を加えた米粉麺は、麺線がしっかりまとまって、つやのある良好な麺になります。茹で汁への溶出も抑えられ、茹で汁の濁りも軽減されます。

米粉麺(茹で上げ後)の物性比較

米粉(うるち米)に昆布酸501を配合(対粉0.5%)して米粉麺をつくり、茹で上げ後の麺のベタつきやコシの強さを測定しました。



豊かな海から…… アルギン酸

Marine Biopolymers **Alginate**

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



NIKKEI
ブルーオーシャン大賞



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
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



2025.04