

天然の海藻から抽出した、  
食品用・増粘安定剤製剤

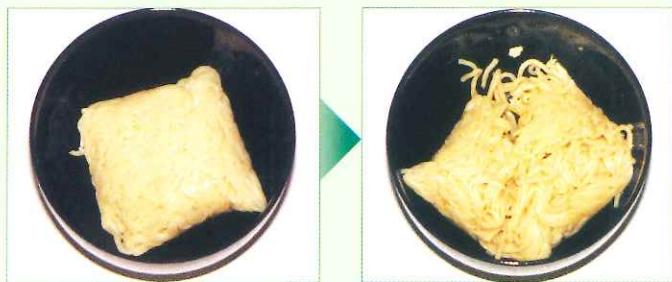
KONBUSAN KIMICA  
**昆布酸**

## 麺類のほぐれ性が向上（特許出願中）

生麺タイプの調理麺は、ゆで上げた麺を流通するとき、麺線同士が付着してほぐれにくくなる欠点があります。これは麺に含まれるデンプンが調理時の加熱によって $\alpha$ 化し、麺線同士を貼り合わせてしまうからです。昆布酸は、こうした麺の中に少量配合することにより、ゆで上げた麺線の結着を防ぎ、調理麺のほぐれ性をめざましく改善します。

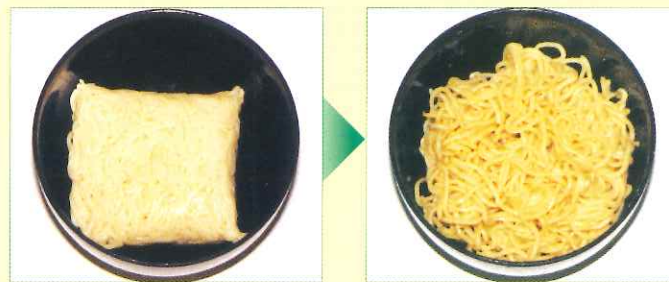
### 昆布酸なし

冷蔵庫の麺は団子状で、  
スープをかけてもほぐれず、麺線がちぎれる。



### 昆布酸添加

冷蔵庫の麺は固まっているが、  
スープをかけると容易にほぐれ、食感も良好。



### 昆布酸を用いた中華麺のほぐれ性改善テスト

#### 【配合例】

- ・小麦粉 25Kg
  - ・昆布酸 50g（対小麦粉0.2%）
  - ・かんすい 250g
  - ・食塩 250g
  - ・色粉 10g
- 水8リットルに溶解して、練り水とする。
- ・乳酸カルシウム ゆで湯の中に0.5%加える

#### 【ほぐれ性の確認】

1. ゆで上げた麺を冷水で洗い、水切りした後ビニールバッグに入れて一晚冷蔵。
2. その後冷蔵庫から取り出し、スープをかけ、箸でほぐして状態を観察。
3. 昆布酸を加えない麺では、麺線が切れて、食感も悪化。しかし、昆布酸を加えた麺では、ほぐれ性・食感ともに良好。

### 昆布酸を導入する場合の製麺工程

