

麺用品質改良剤

KONBUSAN KIMICA

昆布酸 561/562

麺の食感改良 品質維持に



アルギン酸エステルは天然海藻から作られる増粘多糖類で、麺類に添加することで食感改良や茹で伸び抑制などの効果を発揮します。昆布酸500シリーズの中でももちり食感に特化して開発されたのが昆布酸561、562です。乾燥卵白の代わりとしてもご使用いただけます。

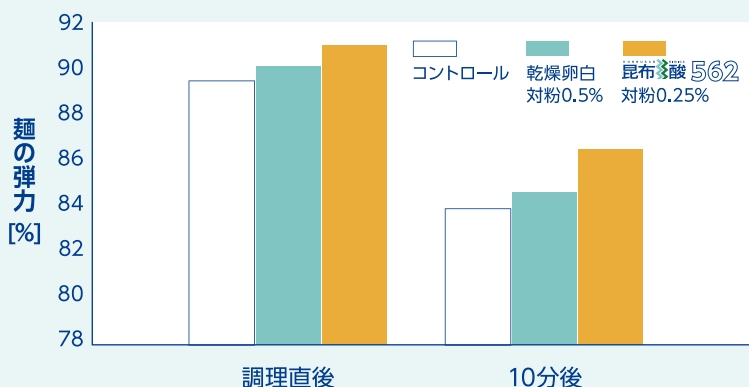
時間が経っても美味しさ長持ち

使用例：ホット調理麺うどん

レンジ調理するホット調理麺にもっちりとした弾力を付与します。

また、レンジ調理から10分経過後も茹で伸びを抑制し、変わらぬ美味しさを提供できます。一般的な茹で伸び抑制剤よりも高い効果を示します。

レンジ調理した麺の弾力



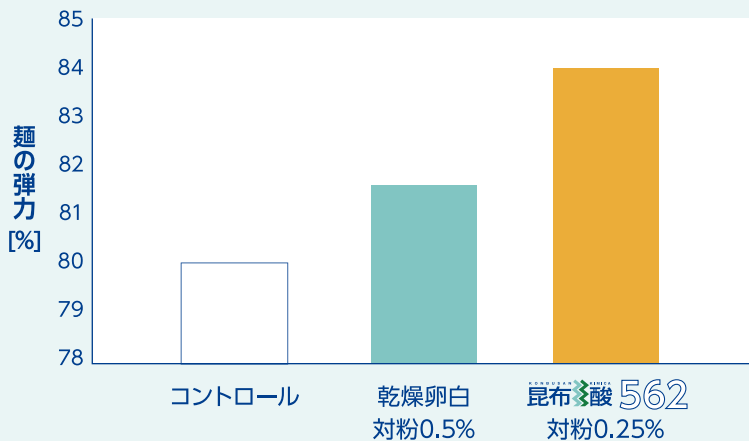
水分移行に負けない麺の弾力

使用例：チルド麺

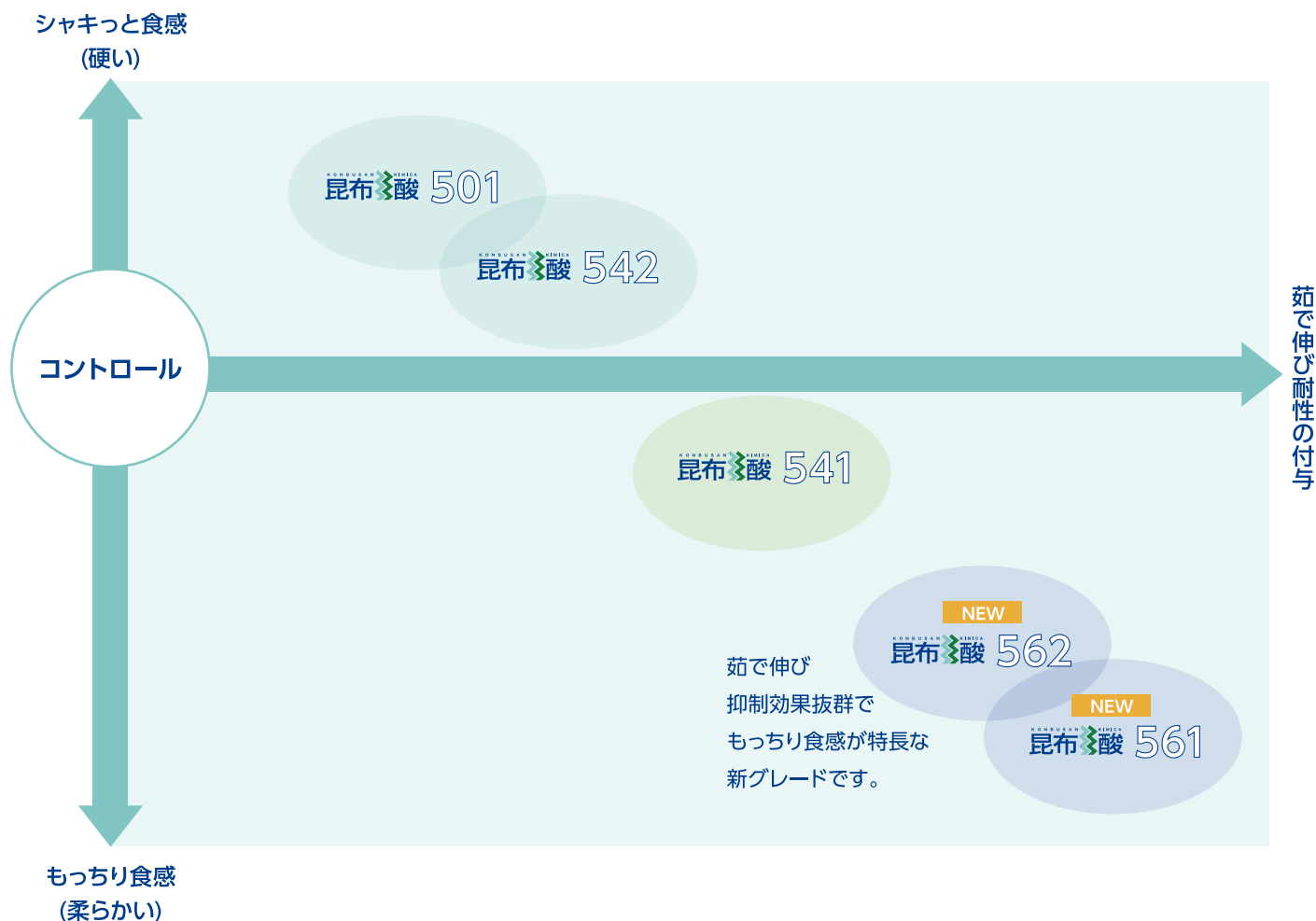


加熱前にゼラチンスープと一緒に流通、保管される調理麺は、ゼラチンスープから麺へ水分が移行し、弾力が損なわれます。昆布酸を使用することで水分移行があっても麺の弾力を維持します。

ゼラチンスープに24時間浸漬した麺の弾力



各種昆布酸の特長



おすすめのグレード

KONBUSAN KIMICA
昆布酸
561

冷しうどんやホットうどんの
品質改良に

KONBUSAN KIMICA
昆布酸
562

ホットうどん、冷し中華
焼きそば、米粉麺の品質改良に

ご使用方法

昆布酸は使用する小麦粉に混ぜておくか練り水に溶解してお使いください。
中華麺にご使用の際は、昆布酸が効果を発揮しやすいよう、粉末かんすいは0.5%以下でご使用ください。

推奨添加量

うどん…………… 0.1～0.3%
中華麺、そば …… 0.2～0.6%

食品への表示

表示例: 安定剤 (アルギン酸エステル)

