

KIMICA ALGIN KONBUSAN KIMICA
 食品用ゲル化剤製剤 昆布酸421

温め調理OK!
介護食



アルギン酸の「耐熱性」と「簡便性」
加熱調理をしても型崩れしません



炒め

きんぴらなどに



煮込み

スープと一緒に



レンジ調理

温め直しもOK

昆布酸421とは？

天然の海藻から抽出した多糖類「アルギン酸」を主体とするゲル化剤製剤です。
 アルギン酸のゲルの耐熱性を利用することで、加熱調理可能な介護食を作ることができます。

電子レンジで加熱 (500W, 30秒)



昆布酸421と一般的なゲル化剤(コントロール)で再成形したニンジン電子レンジで加熱しました。昆布酸421を使用したものでは型崩れしませんでした。アルギン酸のゲル化には加熱や冷却の必要はありません。昆布酸421は様々な食品に混ぜるだけで利用できる、手間いらずのゲル化剤製剤です。

昆布酸421を利用した再成形食品の作り方の一例



1
お好みの野菜と適量の水をハンディーブレンダー等の攪拌機で混ぜペースト状にします。



2
昆布酸421を0.5~1.0%入れ再度約1分間攪拌します。*



3
お好みの型に流し入れ、一晩静置します。



4
型から取り出し盛り付けをし、完成です。

※昆布酸421の配合量を変えることで硬さを調節することができます。

お好みの硬さになる配合量をお試しください。(野菜の種類や水の量によっても硬さが変わります。)

ダマになってしまう場合は、砂糖や塩、加工澱粉と混ぜてご使用ください。

