

食品用増粘安定剤

KONBUSAN KIMICA
昆布酸421

ベーカリーフィリングの耐熱性付与



昆布酸421は、天然の海藻から抽出した高分子多糖類「アルギン酸」を主体とする増粘安定剤製剤です。

昆布酸421のゲル化には加熱や冷却が必要なく、また出来上がったゲルは優れた耐熱性を示します。

調理パン、菓子パン、パイなどの詰め物、いわゆるベーカリーフィリングは、焼成熱によって溶けて流れ出し商品価値を落とすことがあります。フィリング中に加えられた昆布酸421は耐熱性のゲルをつくり、余分な水分を閉じこめるので、焼成中にフィリングが流失したり、溶け出して生地を軟化させたりするトラブルを防ぐことができます。

耐熱性の向上

昆布酸421を使った耐熱性フィリングは、焼成後に身やせしません。

食味・食感の向上

ジューシーなフィリングが保持され、食味・食感が向上します。

歩留りの向上

流失が防げるため、製品の歩留りが良くなります。

処方例 (アップルパイフィリング)

- A りんご (小さくカットしたもの) …… 500g
 B 砂糖 …… 45g
 バター …… 25g
 C 昆布酸421 …… 2.5g(0.3%)
 水 …… 250g

- 鍋にBを入れ、キャラメル色になるまで弱火で煮詰めます。
- Aを入れてよく絡めながらさらに煮ます。りんごがしんなりしたら火を止め、あら熱を取ります。
- 別な容器でCの水をよくかき混ぜながら、昆布酸421を手早く分散させます。
- 2と3を混ぜ、手早くよく絡めてからバットへ移し、冷蔵庫へ入れて冷まします。

食品への表示

表示例:
ゲル化剤(アルギン酸Na)

コードをスキャンして
動画をご覧ください



豊かな海から…… アルギン酸

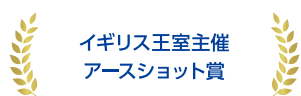
Marine Biopolymers Algininate

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



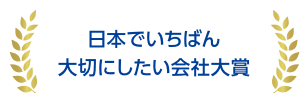
総理大臣表彰
ジャパン SDGsアワード



Good Life Award
環境大臣賞



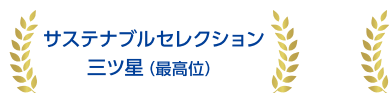
グリーン購入大賞
環境大臣賞



日本でいちばん
大切にしたい会社大賞



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



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



2024.4