

高機能性麺

の物性改良



高たんぱく麺に 低糖質麺に 完全栄養麺に

高機能性麺は、手軽に食生活をサポートする食品として注目されています。しかし、材料によっては加工のしにくさや食感のざらつきなどの課題も残ります。アルギン酸は、麺に適度な歯ごたえやつるみを与え、製麺時の作業性も改善させるなど、高機能性麺の課題解決に貢献します。

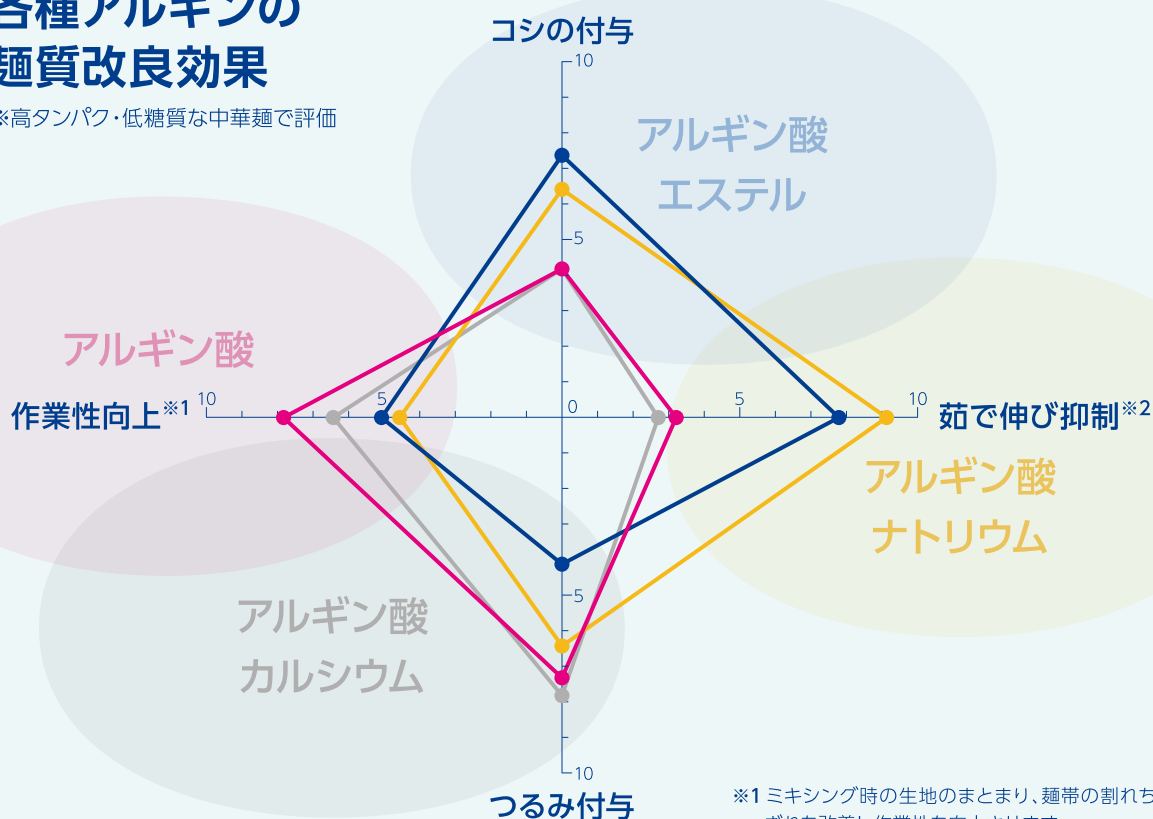


アルギン酸とは…天然の海藻から抽出される素材で、食品の増粘安定剤やゲル化剤として広く利用されています。キミカのアルギン酸は海岸に漂着し天日乾燥された天然海藻を原料として造られる、サステナブルな素材です。

アルギン酸には様々な種類があり、効果が異なります。
目的と用途に応じて適切なアルギン酸をご選択ください。

各種アルギンの 麺質改良効果

※高タンパク・低糖質な中華麺で評価



※1 ミキシング時の生地のもたまり、麺帯の割れちぎれを改善し作業性を向上させます。

※2 Caを含む湯で茹でることで、効果が高まります。

●— アルギン酸エステル ●— アルギン酸 ●— アルギン酸カルシウム ●— アルギン酸ナトリウム

異なるアルギン酸を組み合わせることで、相乗効果が期待できます。

【例】

アルギン酸
エステル



アルギン酸



作業性
向上

茹で伸び
抑制

