

KONBUSAN KIMICA
昆布酸500シリーズ
麺の物性改良に！



中華麺・うどん・そば・パスタなどあらゆる麺に効果抜群！

食感改良
(コシ、もちもち感)

歩留まり向上

卵白代替

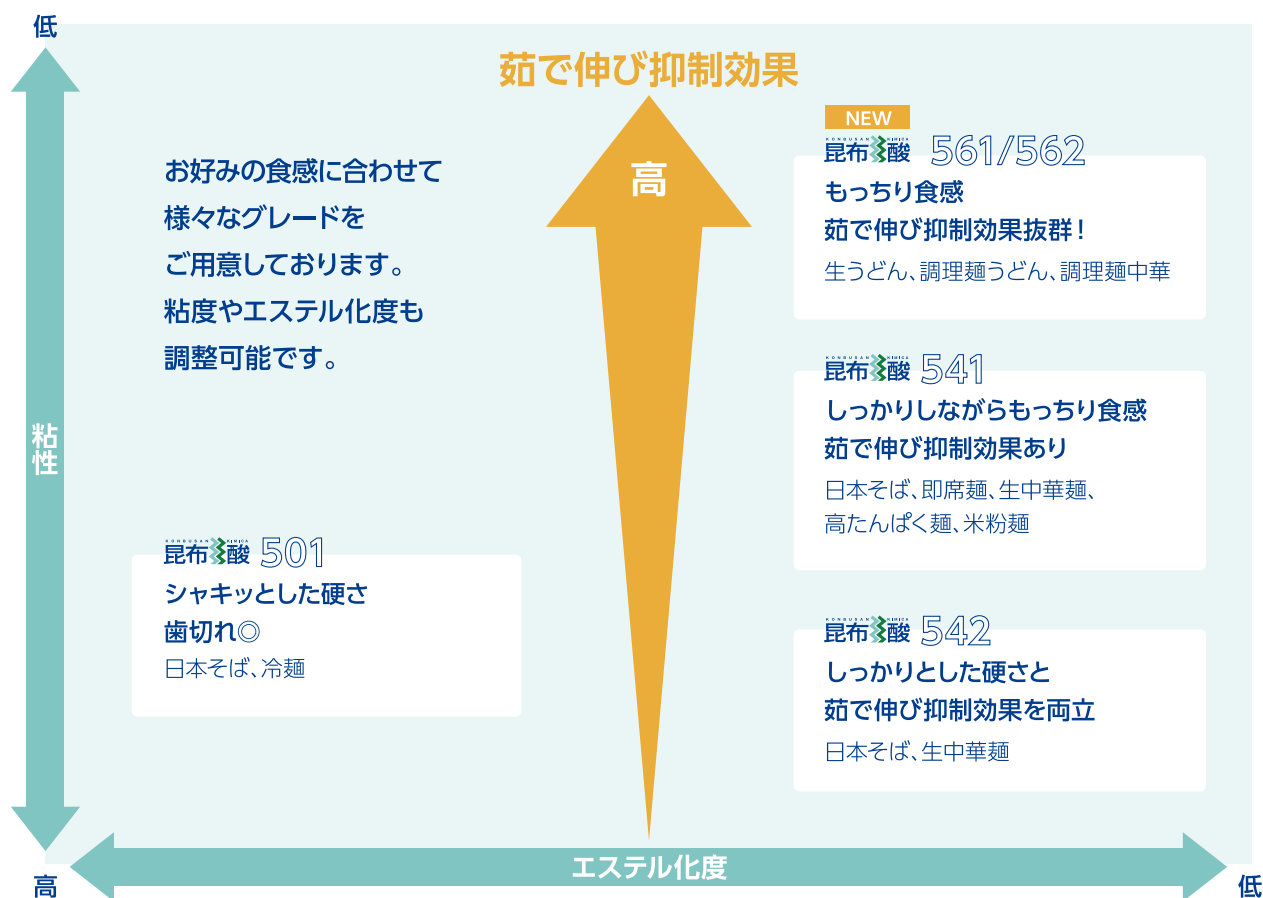
作業性の向上
(ベタつき抑制)

**低糖質麺の
製麺性向上**

**茹で伸び防止
茹で湯の濁り防止**

昆布酸は豊かな海の恵み「海藻」の天然食物繊維である
アルギン酸の製剤です。

各種昆布酸の特長

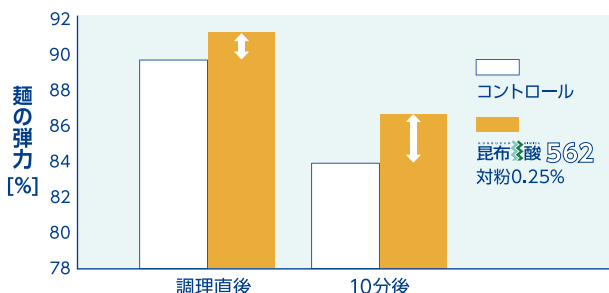


食感改良+茹で伸び抑制効果

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昆布酸を使用することで、もっちりとした弾力を与えます。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。

レンジ調理した麺の弾力



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)

