

KONBUSAN KIMICA  
昆布酸ヘルシーの応用

# 肉ダネの ジューシー感向上



昆布酸ヘルシーは海藻の天然食物繊維であるアルギン酸のゲル化剤製剤です。  
アルギン酸の“ゲル化力”と“乳化安定力”を上手に組み合わせることで、水と油の混ざったエマルジョンを固め、  
乳化剤不使用、アレルギーフリーでトランス脂肪酸を含まない固形油脂風のゲルを作ることができます。  
作製したゲルをハンバーグやメンチカツなどの肉ダネに混ぜると、食感のぱさつきを抑え、ジューシー感が向上します。

## 水+液油+昆布酸ヘルシー → 新しい固形油脂

### 油脂ゲルの作製方法



1. 油に昆布酸ヘルシーの粉末を投入する



2. 攪拌し、油に昆布酸ヘルシーを均一に分散させる



3. 水を加え、ハンディブレンダーで高速攪拌する



4. 型に流し込み、一晩静置する

### POINT

- ・植物性・動物性を問わず、好みの油を使うことができます
- ・ラードなどの固形油脂を使用される場合、加温して液状に溶かしてから作製してください

## 肉ダネに混ぜてジューシー食感

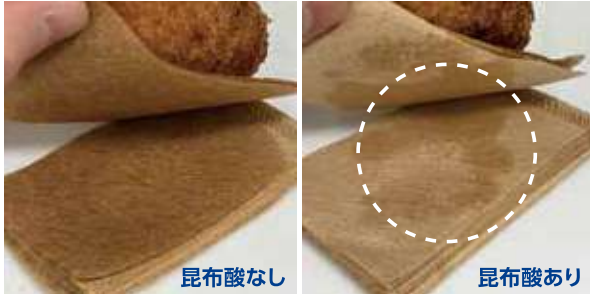
アルギン酸のゲルは、他のゲル化剤よりも耐熱性に優れています。  
昆布酸ヘルシーで作る油脂ゲルは、アルギン酸ゲルの耐熱性によって、加熱しても油が溶出しにくくなります。これを肉ダネに配合することで、調理時、加熱時も食品中に油が保持されやすく、食べた時のジューシーさが増します。  
昆布酸ヘルシーのゲルは、ラードなどの固形油脂と同様、そのまま食材に配合できます。また、ミンサーに通すことで、肉ダネに馴染みやすい形にすることもできます。



ミンサーで加工したゲル

## 使用例

### メンチカツ



昆布酸なし

昆布酸あり

肉ダネから油がにじみ出ず、よりジューシーに感じます

原料	配合[%]
肉類(鶏むね, 牛肉等)	30
水戻し粒状大豆	21
玉葱	19
生卵	6
調味料他	10
<b>昆布酸ヘルシーゲル</b>	<b>14</b>

- 1.全ての原料をボウルに投入し、卓上ミキサーで低速1分30秒混捏する。
- 2.1.を40gずつ分割し、成形して衣付けする。
- 3.170℃で4分油ちょうする。

#### 昆布酸ヘルシーゲルの配合

サラダ油40%/水60%/昆布酸ヘルシー(水と油の合計に対し)1%

### 肉まん



昆布酸なし

昆布酸あり

肉芯が縮むのを抑え、空洞ができにくくなります

原料	配合[%]
豚ひき肉	58
水戻し干しシイタケ	10
茹で筍	11
長ネギ	3
パン粉	2
調味料他	6
<b>昆布酸ヘルシーゲル</b>	<b>10</b>

- 1.全ての材料をボウルに投入し、卓上ミキサーで低速2分混捏する。
- 2.1.を40gずつ中華まんの皮(分量外)で包む。
- 3.30分ホイロ後、15分蒸す。

#### 昆布酸ヘルシーゲルの配合

サラダ油40%/水60%/昆布酸ヘルシー(水と油の合計に対し)1%

### 小籠包



A) 昆布酸なし

B) 昆布酸あり

蒸した後の皮のダレを抑えられます

原料	配合[%]
豚ひき肉	50
生卵	7
長ネギ	8
調味料他	11
A) ゼラチンで固めたスープ	24
B) ゼラチンスープの代わりに <b>昆布酸ヘルシーゲル</b>	<b>24</b>

- 1.全ての材料をボウルに投入し、卓上ミキサーで低速2分混捏する。
- 2.1.を16gずつ小籠包の皮(分量外)で包む。
- 3.蒸し器で15分蒸す。

#### 昆布酸ヘルシーゲルの配合

サラダ油50%/水45%/鶏ガラ粉末等3%/昆布酸ヘルシー2%

