

増粘安定剤製剤 昆布<sup>KONBUSAN</sup>酸<sup>KIMICA</sup>

油分カットで美味しさそのまま

# 吸油抑制



## アルギン酸エステルは揚げ物の吸油量を減らします

揚げ物を美味しくヘルシーにしたい、コストダウンもしたい。

そんなニーズに応えられるのが、アルギン酸エステルです。アルギン酸エステルは油ちょう時の揚げ物の吸油量を抑え、食用油の消費コストを抑えることができます。また、揚げ物の吸油量が減ることから、べた付いた食感を抑え、美味しくヘルシーにすることもできます。

アルギン酸エステルを揚げ物に加えると

油の  
消費量を抑える

べたつかず、  
軽い食感に

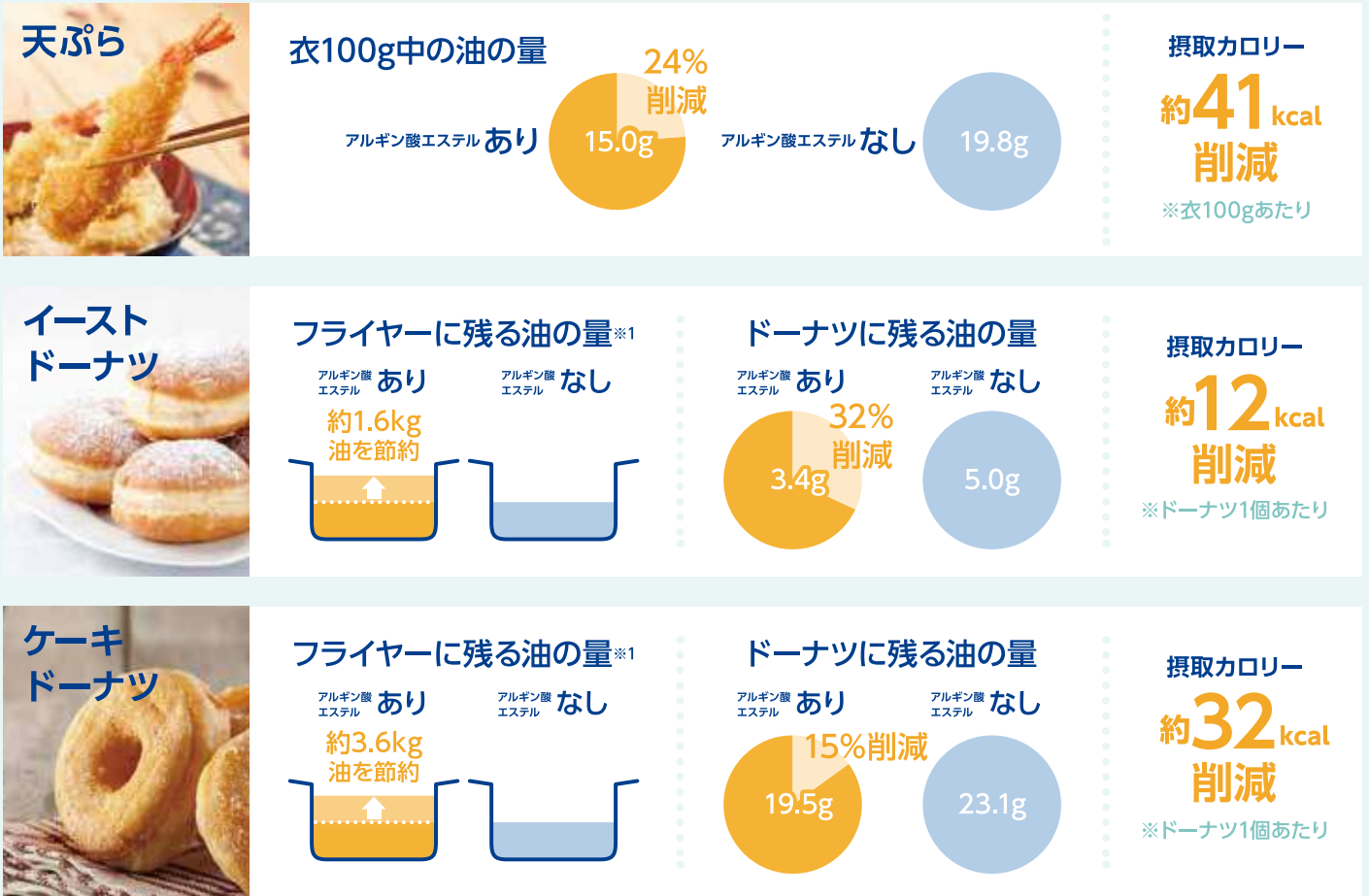
美味しく  
ヘルシーに



アルギン酸エステルは、天然の海藻から抽出した食物繊維「アルギン酸」を原料に加工した増粘安定剤です。

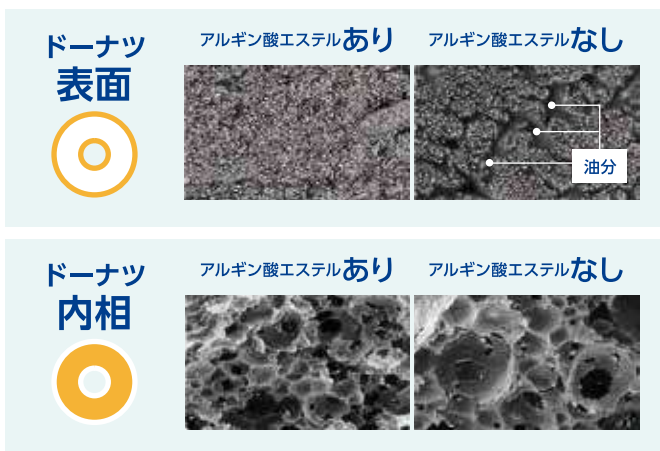
小麦粉などの穀物と非常に相性が良く、ごく少量加えることで様々な効果を発揮します。

## 揚げ物の吸油抑制



※1 ドーナツ1000個油ちよう時

## アルギン酸エステルの効果



ドーナツの表面及び内相を顕微鏡で観察したところ、アルギン酸エステルを配合すると、ドーナツ表面の油浮きを抑え、内相の気泡を細かく均一にすることで、生地が膜が薄くなることがわかりました。

アルギン酸エステルは、ドーナツの生地を膜を薄くすることで表面が吸い込む油を減らしていると考えられます。

**推奨利用量** 対粉0.1～0.5%

**食品への表示** 表示例：安定剤（アルギン酸エステル）

