

KONBUSAN KIMICA
昆布酸NEXT

～キャッサバ粉×アルギン酸～

昆布酸NEXTは、世界的な食糧不足に備えるため開発された、次世代のミックス粉です。

主成分はキャッサバ。生育エリアが広く、環境負荷の小さいキャッサバ粉と、海藻由来の「アルギン酸」を組み合わせた昆布酸NEXTは、小麦粉の使用量を抑えながら高品質なパンや麺をつくることのできる素材です。パンや麺に配合いただくことで、加水量の増加や粘弾性の付与など、アルギン酸のもつ物性改良機能との相乗効果により、小麦粉だけでは得られない品質とコスト削減を実現します。



穀物不足をキャッサバ粉で解決

しっとりふんわり食感を付与

加水量アップでコスト削減



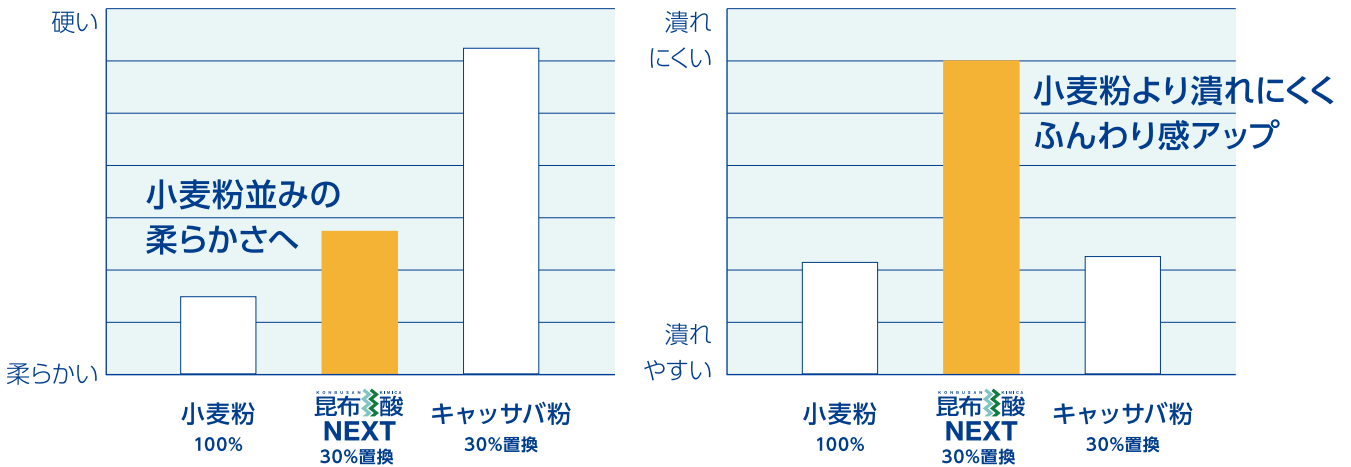
穀物の需給逼迫

最近、小麦粉などの穀物不足を補う食品素材が強く求められています。キミカは穀物危機の解決策として、次世代のミックス粉「昆布酸NEXT」をご提案します。



ふっくら膨らみ、アルギン酸の機能も付与

昆布酸NEXTは単なるキャッサバ粉での置き換えとは異なり、しっかりと膨らんでパンの外観を損ないません。また、アルギン酸の力で加水量の大幅アップや高い復元力を与え、しっとりふんわりな食感を実現します。



配合例

中種

[配合]	[作業工程]
強力粉 70%	ミキシング : L1M2
生イースト 2%	発酵 : 28 °C, 4時間
品質改良剤 0.1%	
水 40%	

本捏

[配合]	[作業工程]
昆布酸NEXT 30%	ミキシング : L3M4
塩 2%	(オールインミックス)
砂糖 5%	フロアタイム (28°C) : 20分
脱脂粉乳 2%	ベンチタイム (28°C) : 20分
ショートニング 5%	ホイロ (38°C, 80%) : 60分
水 34%	焼成 : 上火下火200°C, 31分

