



PLANT BASED FOOD

— さらにおいしく —

プラントベースフード向けゲル化剤製剤

KONBUSAN KIMICA
昆布酸429S

海の食物繊維”アルギン酸”のはたらきで、
植物性素材を簡単に結着できます。

幅広いアプリケーション

加熱・冷却不要

サステナブル素材

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。

プラントベースフード向けゲル化剤製剤

昆布酸429Sを使用したバーガーパテの作り方

昆布酸429Sは水を加えて練るだけでゲル化し、植物性たんぱくを結着させることができます。

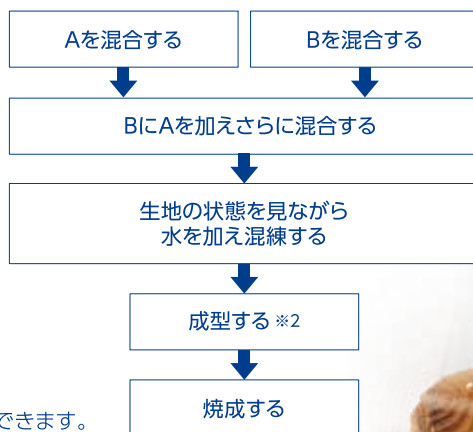
材料(パテ2枚分)

A	昆布酸429S	2.4g
	粉末調味料	2.0g (食塩, 砂糖, スパイス など)
B	粒状大豆たんぱく(水戻し後)	150g ※1
	サラダ油	7g
	他材料	9g (玉ねぎ, 醤油, おろしにんにく など)
	水	30g ※1

※1 バーガーパテ全体の水分量の目安は58~65%です。
水分量は粒状大豆タンパクの水戻し及び加水量で調整できます。

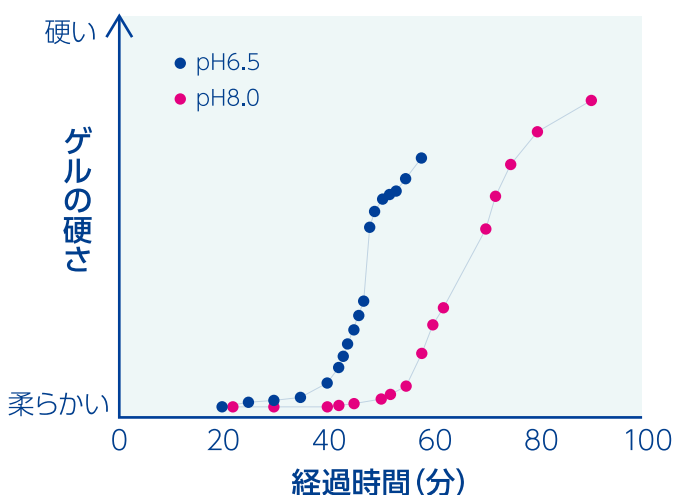
※2 成型後に静置するとパテが扱いやすくなります。

手順

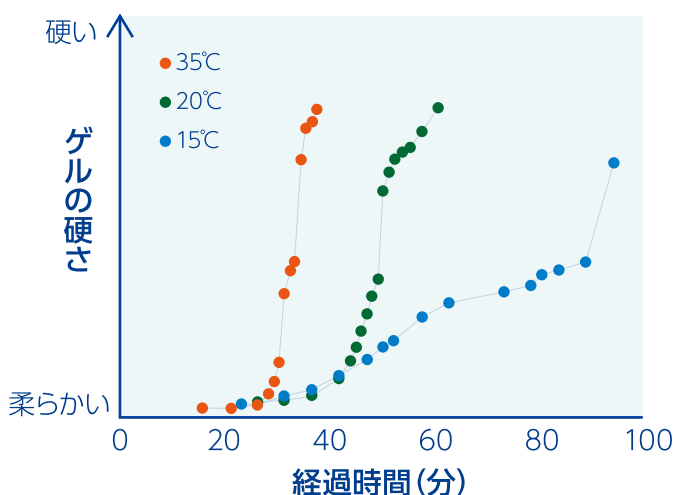


pHや温度によって昆布酸429Sのゲル化開始時間を調節できます

パテのpHとゲル化開始時間の関係



パテの温度とゲル化開始時間の関係



※ ゲル化速度はパテのpHや作業環境の温度によって変化します。

※ 水を加えた直後からゲル化が始まります。製造にかかる時間が長くなると成型性に影響します。

