

麺向け増粘安定剤製剤

KONBUSAN KIMICA

昆布^{KONBUSAN}酸^{KIMICA}ぱぱっと

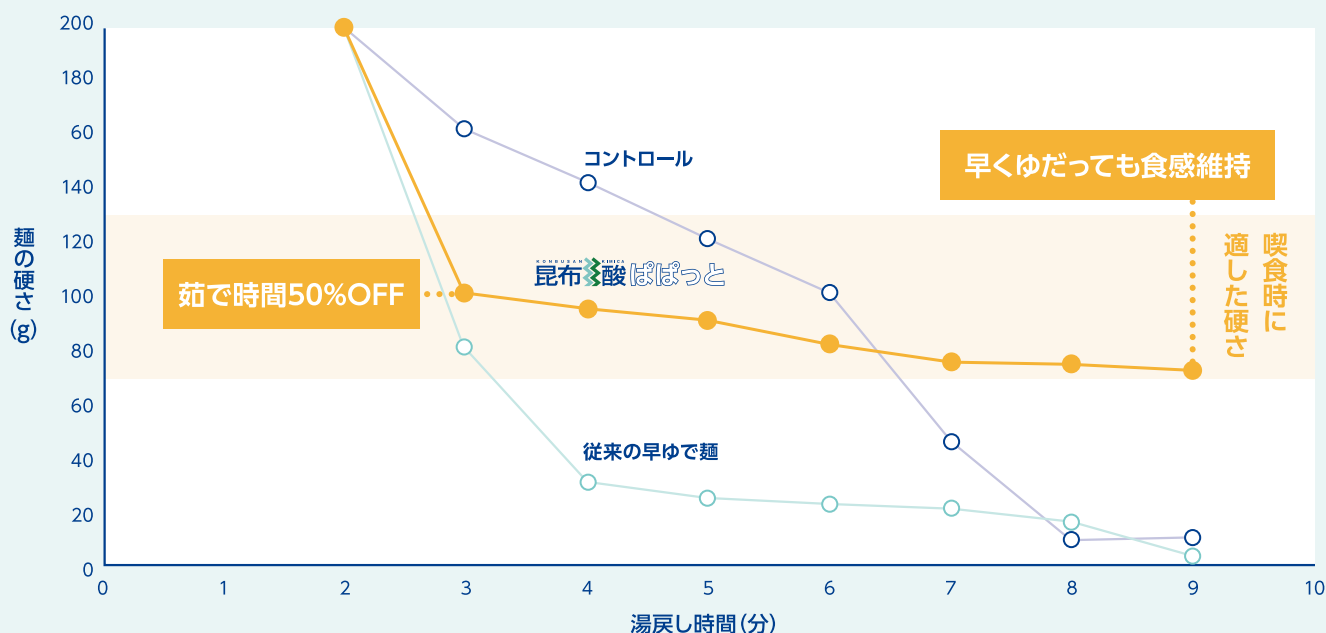
茹で時間30~50%OFF

伸びない!! 早ゆで麺



「昆布酸ぱぱっと」は、早ゆでを実現する素材と食感を改良するアルギン酸エステルを組み合わせた製剤です。様々な麺に使用でき、「調理時間短縮+食感改良」の両立を実現します。

茹で時間と麺の硬さの関係



おすすめの昆布酸

2種類の昆布酸をご用意しております。目的や用途に応じて、グレードや使用量を選択してください。

製品名	対象食品
昆布 ^{KONBUSAN} 酸 ^{KIMICA} ぱぱっと1	生麺(うどん、中華麺、そばなど)
昆布 ^{KONBUSAN} 酸 ^{KIMICA} ぱぱっと2	即席めん(フライ麺、ノンフライ麺)

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。
求める硬さに応じて、添加量を調整してください。

推奨添加量

3%

食品への表示

表示例: 酵母エキス/加工澱粉、増粘剤(アルギン酸エステル)

豊かな海から…… アルギン酸

Marine Biopolymers **Alginate**

アルギン酸は、コンブやワカメなどの海藻に特有の天然多糖類です。人々の健康で豊かな暮らしづくりに欠かせない素材として、食品・医薬品・化粧品・繊維加工など幅広い分野で活用されています。

藻体中のアルギン酸は、海のミネラルと塩を形成し、ゆるやかなゼリー状態で細胞間隙を満たしています。海水中を揺らめく海藻のしなやかさは、アルギン酸の独特な物性によるものと言われています。乾燥藻体のうち30～60%を占めるアルギン酸は、「海藻の主成分」とも言える天然の食物繊維です。

キミカのアルギン酸は、ライフサイクルを終え海岸に漂着した海藻を原料に、自然エネルギーを最大限に活用する製法で抽出された「サステナブルな素材」として注目されています。

KIMICAのアルギン酸は、サステナブルな素材として高く評価されています。



イギリス王室主催
アースショット賞



総理大臣表彰
ジャパン SDGsアワード



Good Life Award
環境大臣賞



グリーン購入大賞
環境大臣賞



日本でいちばん
大切にしたい会社大賞



NIKKEI
ブルーオーシャン大賞



食品安全安心
環境貢献賞



サステナブルセレクション
三ツ星 (最高位)



勇気ある経営大賞
大賞



株式会社 **キミカ** www.kimica.jp

東京都中央区八重洲2-1-1 tel. 03-3548-1941 E-mail tokyo-office@kimica.jp



2025.04