

キミカ

麺向け改良剤を拡大

昆布酸561、562など

っている。同品を対粉0.1%多配合すること、麺の茹で伸びを抑えながら、弾力のある食感を消費者に提供することが可能だ。

アルギン酸およびアルギン酸エステル（以下、PGA）のトップメーカーであるキミカは、本製品群を用いた多彩な製剤ラインアップをもとに、さまざまな食品の課題を解決する製品を紹介していく。またPGAが得意とする麺改良の実績を生かし、今春には中華麺やうどん、焼きそばは麺などのもちっとした麺向けの新型品「星布酸561」「同562」の本格販売に乗り出した。さら

に今回の展示では麺の茹で時間短縮に効果的な「星布酸はばっこ」を初

披露し、生麺・即席めん

の早茹で・早湯戻りを実現する提案を行う。

キミカは、麺に対してつるみやシャキッとした歯ごたえを付与しながらも茹で伸びを抑制する種類の品質改良に適する素材として、「星布酸561」を中心とした提案を進めている。同品はそばやそうめんなどのチルド麺に好適で、多くの引き合いを得るロングセラー品だ。

一方、近年は中華麺やうどん、焼きそばは麺など、麺の中心部に弾力があ

りもちっとした食感の

嫌も人気がある。そこで、同社では新たにこれらの麺に好適な星布酸561、同562を上市。

星布酸561よりも強い茹で伸び抑制作用を持ち、茹でてから数時間、数日の期間にわたり保管されるチルド麺でも、おいしい食感を維持できることが特徴だ。

またゼラチン等で固形化したスープと長時間接触した状態で流通する中華麺やうどん等の調理めんは伸びやすく、近年需要の増えたテイクアウトやデリバリー分野においても麺の伸びが課題とな

っている。同品を対粉0.1%多配合すること、麺の茹で伸びを抑えながら、弾力のある食感を消費者に提供することが可能だ。

また、これらの特性を生かし、フライ麺やノンフライ麺などの即席めんに適したグレードも用意している。

同社では、これらの新製品をラインアップに加えたことで、麺の種類や太さ、食感に応じた幅広い提案ができる体制を整えた。アルギン酸およびPGAに関する長年の知見をもとに、ユーザーが求める麺の開発をサポートしていく。

また、これらの特性を生かし、フライ麺やノンフライ麺などの即席めんに適したグレードも用意している。

同社では、これらの新製品をラインアップに加えたことで、麺の種類や太さ、食感に応じた幅広い提案ができる体制を整えた。アルギン酸およびPGAに関する長年の知見をもとに、ユーザーが求める麺の開発をサポートしていく。

また、これらの特性を生かし、フライ麺やノンフライ麺などの即席めんに適したグレードも用意している。

同社では、これらの新製品をラインアップに加えたことで、麺の種類や太さ、食感に応じた幅広い提案ができる体制を整えた。アルギン酸およびPGAに関する長年の知見をもとに、ユーザーが求める麺の開発をサポートしていく。

また、これらの特性を生かし、フライ麺やノンフライ麺などの即席めんに適したグレードも用意している。

同社では、これらの新製品をラインアップに加えたことで、麺の種類や太さ、食感に応じた幅広い提案ができる体制を整えた。アルギン酸およびPGAに関する長年の知見をもとに、ユーザーが求める麺の開発をサポートしていく。

また、これらの特性を生かし、フライ麺やノンフライ麺などの即席めんに適したグレードも用意している。

同社では、これらの新製品をラインアップに加えたことで、麺の種類や太さ、食感に応じた幅広い提案ができる体制を整えた。アルギン酸およびPGAに関する長年の知見をもとに、ユーザーが求める麺の開発をサポートしていく。

また、これらの特性を生かし、フライ麺やノンフライ麺などの即席めんに適したグレードも用意している。

同社では、これらの新製品をラインアップに加えたことで、麺の種類や太さ、食感に応じた幅広い提案ができる体制を整えた。アルギン酸およびPGAに関する長年の知見をもとに、ユーザーが求める麺の開発をサポートしていく。

また、これらの特性を生かし、フライ麺やノンフライ麺などの即席めんに適したグレードも用意している。

同社では、これらの新製品をラインアップに加えたことで、麺の種類や太さ、食感に応じた幅広い提案ができる体制を整えた。アルギン酸およびPGAに関する長年の知見をもとに、ユーザーが求める麺の開発をサポートしていく。

また、これらの特性を生かし、フライ麺やノンフライ麺などの即席めんに適したグレードも用意している。

同社では、これらの新製品をラインアップに加えたことで、麺の種類や太さ、食感に応じた幅広い提案ができる体制を整えた。アルギン酸およびPGAに関する長年の知見をもとに、ユーザーが求める麺の開発をサポートしていく。

また、これらの特性を生かし、フライ麺やノンフライ麺などの即席めんに適したグレードも用意している。

また、これらの特性を生かし、フライ麺やノンフライ麺などの即席めんに適したグレードも用意している。

同社では、これらの新製品をラインアップに加えたことで、麺の種類や太さ、食感に応じた幅広い提案ができる体制を整えた。アルギン酸およびPGAに関する長年の知見をもとに、ユーザーが求める麺の開発をサポートしていく。

また、これらの特性を生かし、フライ麺やノンフライ麺などの即席めんに適したグレードも用意している。

同社では、これらの新製品をラインアップに加えたことで、麺の種類や太さ、食感に応じた幅広い提案ができる体制を整えた。アルギン酸およびPGAに関する長年の知見をもとに、ユーザーが求める麺の開発をサポートしていく。

また、これらの特性を生かし、フライ麺やノンフライ麺などの即席めんに適したグレードも用意している。

同社では、これらの新製品をラインアップに加えたことで、麺の種類や太さ、食感に応じた幅広い提案ができる体制を整えた。アルギン酸およびPGAに関する長年の知見をもとに、ユーザーが求める麺の開発をサポートしていく。

また、これらの特性を生かし、フライ麺やノンフライ麺などの即席めんに適したグレードも用意している。