

## キミカ 食感改良と作業性向上を両立

### 昆布酸500シリーズ<sup>など</sup>

キミカは、麺類の品質向上によるコストダウンも期待できる。「昆布酸500」は、昆布酸500シリーズのなかでも特に小麦粉製品の品質改良に優れた効果を発揮し、ラーメンなどの麺類において多くの採用実績がある。また、グルテンフリー麺や低糖質麺においても麺線をしっかりとまとめ、ちぎれにくく、良好な食感を付与できる。さらに同社は、卵白不使用麺には「同500」は、昆布酸500シリーズのなかでも特に小麦粉製品の品質改良に優れた効果を発揮し、ラーメンなどの麺類において多くの採用実績がある。また、グルテンフリー麺や低糖質麺においても麺線をしっかりとまとめ、ちぎれにくく、良好な食感を付与できる。さらに同社は、卵白不使用麺には

製剤「昆布酸500」シリーズは、麺をはじめとした小麦粉製品の食感改良に高い効果を発揮する。小麦粉の一部を米粉や全粒粉などで置き換えた低糖質・グルテンフリー麺の食感改良にも対応可能だ。また、生地の変質により製造現場における作業改善やコスト低減にもつながる。

PGAを麺に添加すると、歯ごたえとコシを付与し、加熱調理後時間が経ってもゆでたてのよう

な食感を維持する。また、生地を加水量を増やしても製麺性にほとんど影響を与えないため、おいしさはそのままに歩留まり

向上によるコストダウンも期待できる。「昆布酸500」は、昆布酸500シリーズのなかでも特に小麦粉製品の品質改良に優れた効果を発揮し、ラーメンなどの麺類において多くの採用実績がある。また、グルテンフリー麺や低糖質麺においても麺線をしっかりとまとめ、ちぎれにくく、良好な食感を付与できる。さらに同社は、卵白不使用麺には「同500」は、昆布酸500シリーズのなかでも特に小麦粉製品の品質改良に優れた効果を発揮し、ラーメンなどの麺類において多くの採用実績がある。また、グルテンフリー麺や低糖質麺においても麺線をしっかりとまとめ、ちぎれにくく、良好な食感を付与できる。さらに同社は、卵白不使用麺には

一方同品は、生地の変質を低減させ、また「同542」など、多様なグレードを揃え、ユーザーニーズに合致した製品を提案する。さらに同社は、卵白不使用麺には「同500」は、昆布酸500シリーズのなかでも特に小麦粉製品の品質改良に優れた効果を発揮し、ラーメンなどの麺類において多くの採用実績がある。また、グルテンフリー麺や低糖質麺においても麺線をしっかりとまとめ、ちぎれにくく、良好な食感を付与できる。さらに同社は、卵白不使用麺には

場における評価も高い。ラーメンへの生地付着も少く、設備器具類の洗浄も容易だ。また、ゆで水への溶出が少なく濁りにくいため、ゆで水の交換および水槽の洗浄回数が増減。食品加工現場における作業員の負担軽減に貢献する。