

食品化学新聞

2023年1月5日号

キミカ 健康感訴求の麺・パンにも対応

昆布酸501

キミカは、麺・パン向な食感と外観を維持する。均一できめ細やかな生地改良剤「昆布酸501」の製品名でアルギン酸エステル(PGA)を提案している。同品は特に小麦粉製品の食感改良に高い効果を発揮する。また、米粉や全粒粉などで小麦を置き換えた低糖質・グルテンフリー商品の食感改良にも対応。同社は糖質オフや米粉への置き換えといったニーズに対応する製品として提案を強めている。

昆布酸501は、麺の使用中に歯ごたえとコシを付与し、茹でたてのよう

な食感と外観を維持する。また、生地の加水量を増やしても製麺性にほとんど影響を与えず、歩留まり向上によるコストダウンも期待できる。日本そばや中華麺のほか、グルテンフリー麺や低糖質麺、豆腐麺などで採用実績を持つ。麺線をしっかりまとめ、ちぎれにくい物性と良好なごこしを付与でき、好評だ。

一方、同品をパン生地に添加すると、小麦粉が作り出すグルテンネットワーク構造を補助し、焼成後の保形性維持に貢献する。均一できめ細やかな内相を形成し、口どけが軽く、ふんわりした食感に仕上げることができ、一般に焼き縮みが発生しやすいグルテンフリーパンにおいても、同品を添加することで生地がよくまとまり、焼成後の保形性維持に貢献する。ウィズコロナの新しい生活様式が浸透しつつあるなか、グルテンフリーや低糖質といった健康を訴求した商品の需要は引き続き高い傾向にある。

また、小麦の高騰によりパンや麺の小麦の一部も

しくは全量を、米粉に置き換えるといったニーズも増している。昆布酸501をはじめとした同社のPGAはこれらの需要に応えていく。同社は、アプリケーション提案も含め、ユーザーニーズに応えながら同品の提案を再度強化している。

付与し、茹でたてのよう

な食感と外観を維持する。均一できめ細やかな内相を形成し、口どけが軽く、ふんわりした食感に仕上げることができ、一般に焼き縮みが発生しやすいグルテンフリーパンにおいても、同品を添加することで生地がよくまとまり、焼成後の保形性維持に貢献する。均一できめ細やかな内相を形成し、口どけが軽く、ふんわりした食感に仕上げることができ、一般に焼き縮みが発生しやすいグルテンフリーパンにおいても、同品を添加することで生地がよくまとまり、焼成後の保形性維持に貢献する。ウィズコロナの新しい生活様式が浸透しつつあるなか、グルテンフリーや低糖質といった健康を訴求した商品の需要は引き続き高い傾向にある。

また、小麦の高騰によりパンや麺の小麦の一部も