

麺にコシを付与する「昆布酸501」

食品添加物メーカーのキミカ（東京都中央区）は天然海藻由来のアルギン酸類を『昆布酸』シリーズとして2001年から販売している。

同シリーズで最もよく売れているのは「昆布酸501」。この製品は小麦粉製品に最良の効果を発揮するよう工夫されたアルギン酸エステルで、固さを付与し麺の食感を改良する効果がある。

小麦粉100に対して0.2～0.4%と微量を混ぜ合わせるだけで、麺に茹でたてのような“歯ごたえ”や“コシ”を与えることができる。

宮島千尋取締役は「卵白も麺に固さを付与する素材の1つだが、最近、卵白の価格が高くなっているため、卵白を減らした分を昆布酸で補うといった使い方もできる」と述べている。

また、コンビニの弁当コーナーで販売されている麺などは、くっついてかたまりになっている場合があるが、昆

布酸シリーズを使用することで、ほぐれやすくなる効果もある。

米粉麺の歩留まり向上に寄与

米粉は小麦粉と違ってグルテンがないため、米粉だけで製麺することは非常に難しい。しかし、昆布酸501を使うことでしっかりとした米粉麺に仕上げることができる。茹でることで溶け出さないため、歩留まり向上にも寄与する。

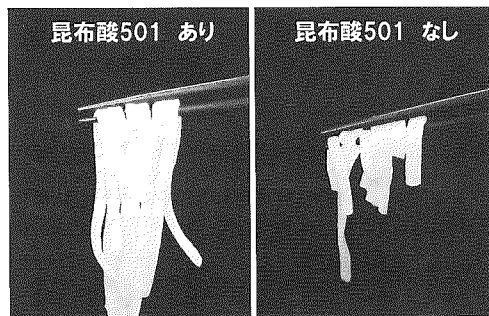
パンの弾力性にも効果

また、昆布酸501はパンに対して弾力性を付与する。通常、パンを柔らかくするためには、水分や油を多くしたり、乳化剤を使用したりするが、それだけでは、べちゃっとなったり、ふっくらと膨らまないなどの問題がある。昆布酸501を使用することで、生

地の保水力が増すとともに、もっちりした食感を得られ、ふっくらとボリュームが増し潰れにくくなる。

強みについて宮島取締役は「アルギン酸類を国内で海藻から製造しているのは当社だけ。競合する海外品と比較しても、品質や供給の安定性、夾雑物の少なさ、及び技術的対応力の面で当社が優位にある。原料の海藻もしっかり備蓄しており、細かなトラブルに影響されない体制を整えている」と強調する。

▽問い合わせ先＝電話03-3548-1941



グルテンなしの米粉麺で昆布酸あり・なしを比較