

食品化学新聞

2018年(平成30年)2月22日

食感改良と現場の効率化

—キミカ—

昆布酸500シリーズ

キミカは、各種種類の品質改良に向け、ユーザーの要望に合わせてアルギン酸製品の提案を行っている。麺類の食感・物性改良では小麦粉と相性

の良いアルギン酸エステル製剤「昆布酸500」シリーズの使用を推奨しており、麺の質や工程（製造機械）、コストなどを考慮しながら最適な製品の選択を可能とする。

小麦粉製品に最良の効果を発揮するように加工・調整したアルギン酸エステルである。麺に歯ごたえとコシを与え、ゆで上げ後の麺はつやのある外観となり、また、生地に加水量を増やしても製麺性に影響がなく、食感を損ねることがないため、歩留まり向上によるコストダウンも期待できる。

アルギン酸エステルは、麺類やパン類に使用すると製品の物性改良効果が得られるのと同時に、製造工程中では生地の手まわりが良くなるため、ミキサーなどの機器類への付着が減り、ハンドリングが向上する。また、ゆで湯の濁りが減ることによる交換回数の減少、清掃や製品切り替えの時間短縮・労力軽減などの効率化も実現することから「現場が使いやすさ」と評価するユーザーもいる。

「昆布酸500」は、

低糖質麺で小麦粉の配合量を減らし、全粒粉やおからを使用したときにも、アルギン酸エステルのネットワークが麺線をしかりとまとめて良好な食感の麺に仕上げる。湯で伸びを抑えながらもソフトな食感を持つ麺を求める時には「昆布酸500」や「アレルギー対策など卵白を使わずに作りたい場合には「昆布酸542」が適している。