

# 麺業新聞



## 昆布酸501

天然の海藻から抽出したアルギン酸を原料に、高度に加工された増粘多糖類(アルギン酸エステル)で、▼わずかな量(対粉〇・一〜〇・五%)を加えるだけで強いコシとツヤのある麺が得られる▼製造機器への付着が少なく、作業性が向上する▼長時間煮込んでもコシが無くならないので、うどんの煮溶け防止に役立つ▼茹でた後の汁の濁りが軽減されるので、鍋物の締めに生めんがそのまま使用できる——などの特徴を有する。展示会では、うどんの煮溶けの比較として、「昆布酸501」を添加した麺と無添加の麺を六〇分間煮込んだ時の茹で汁の違いをパネル展示していた。食品への添加物表示は「アルギン酸エステル」。また、「昆布酸」には使用用途により幅広いラインナップを揃えており、「同502」は、加工デンプンとブレミックスして、食品中での分散性の向上や計量の簡素化、「同503」はソフトな食感の麺の製造に効果、「同542」は、米粉めんの製造などに役立つ。(株)キミカ、☎03・3548・1941)

Marine Biopolymers Alginate

# 昆布の粘り アルギン酸



KIMICA