

米粉パン形状維持

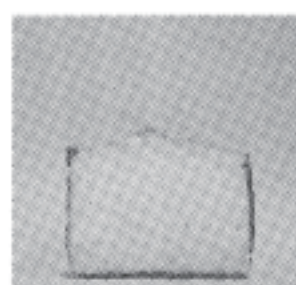
キミカ 昆布酸501

容易だ。

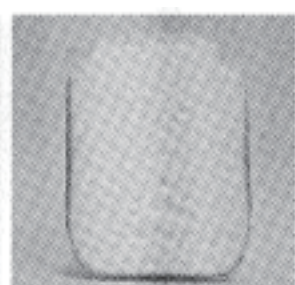
キミカは、米粉パンや米粉めんなどのグルテンフリー向け食品に「昆布酸501」の製品名で市場開拓を進めているアルギン酸エステルを提案している。米粉パンの生地

に同品を添加することで生地のもとまりが向上するほか、焼成後の形状維持が可能だ。また、米粉めんを使用することで歩留まりを向上させ、コストダウンが期待できる。

米粉や大豆粉など小麦粉以外の穀物でつくるグルテンフリーパンの生地は、焼成後時間が経つにつれてつぶれてしまい形も崩れやすくなる。昆布酸501を使用することで生地は大きく膨らみ、焼成後の経時変化もほとんどない。また生地の手つきが低減し、まとまりやすくなるため、製造現場におけるハンドリング性も向上。さらにラインへの生地付着も少なく、設備器具類の洗浄も



無添加



昆布酸501添加

一方、米粉めんは、ゆでるとめんがちぎれやすくなり、めん線の形を維持できないといった問題がある。しかし、米粉めんに昆布酸501を添加することによりコシが得られ、めん線がまとまる。また、めんがちぎれや煮溶けが抑制されるため歩留まりが向上し、ゆで槽の洗浄回数を減らすことが可能となる。