

食品用増粘安定剤

KONBUSAN KIMICA  
昆布酸

# ベーカリーフィリングの 耐熱性付与（昆布酸421）

昆布酸421は、天然の海藻から抽出した高分子多糖類「アルギン酸」を主体とする増粘安定剤製剤です。昆布酸421のゲル化には加熱や冷却が必要なく、また出来上がったゲルは優れた耐熱性を示します。調理パン、菓子パン、パイなどの詰め物、いわゆるベーカリーフィリングは、焼成熟によって溶けて流れ出し商品価値を落とすことがあります。

フィリング中に加えられた昆布酸421は耐熱性のゲルをつくり、余分な水分を閉じこめるので、焼成中にフィリングが流失したり、溶け出して生地を軟化させたりするトラブルを防ぐことができます。

- **耐熱性の向上** 昆布酸421を使った耐熱性フィリングは、焼成後に身やせしません。
- **食味・食感の向上** ジューシーなフィリングが保持され、食味・食感が向上します。
- **歩留りの向上** 流失が防げるため、製品の歩留りが良くなります。



## 処方例（アップルパイフィリング）

A	りんご（小さくカットしたもの）	500g
B	砂糖	45g
	バター	25g
C	昆布酸421	2.5g (0.3%)
	水	250g

- 1 鍋にBを入れ、キャラメル色になるまで弱火で煮詰めます。
- 2 Aを入れてよく絡めながらさらに煮ます。りんごがしんなりしたら火を止め、あら熱を取ります。
- 3 別な容器でCの水をよくかき混ぜながら、昆布酸421を入れ手早く分散させます。
- 4 2と3を混ぜ、手早くよく絡めてからバットへ移し、冷蔵庫へ入れて冷まします。

食品への表示例

ゲル化剤（増粘多糖類）、pH調整剤



コードをスキャンして  
動画をご覧ください

株式会社 キミカ [www.kimica.jp/](http://www.kimica.jp/)

本社 東京都中央区八重洲2-4-1 〒104-0028 Tel.03-3548-1941 Fax.03-3548-1942 E-mail:tokyo-office@kimica.jp  
 大阪営業所 大阪市淀川区西中島3-23-16 〒532-0011 Tel.06-6300-1310 Fax.06-6300-1306 E-mail:osaka-office@kimica.jp  
 千葉プラント 千葉県富津市大堀1029 〒293-0001 Tel.0439-87-1131 Fax.0439-87-3613 E-mail:chiba-plant@kimica.jp  
 KIMICA America Inc. Alginatos Chile S.A. (Alshi) KIMICA Europe GmbH

Marine Biopolymers  
Alginates

KIMICA INTERNATIONAL