

天然の海藻から抽出した、
食品用・増粘安定剤製剤

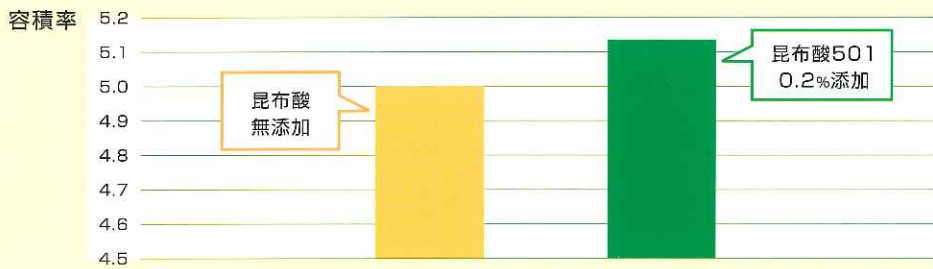
KONBUSAN KIMICA
昆布酸

パンの比容積増加!

- ①パン生地の保水性をアップします。
- ②発酵生地の腰を強くします。
- ③クラムの比容積が増し、歩留まりがアップします。

比容積の比較

焼成後、30分後のパンの比容積を測定した。



※共同:東京都立食品技術センター

食品への表示

昆布酸は、天然の海藻から抽出した増粘多糖類です。アレルギー特定原材料を一切使用しておりません。
食品にご利用いただく際、「アレルギー物質に関わる表示」は不用です。

昆布酸 101	→ 増粘剤(昆布類粘質物)
昆布酸 201	→ 増粘多糖類、pH調整剤
昆布酸 501	→ 増粘剤(アルギン酸エステル)

パンへの昆布酸添加試験例

共同:東京都立食品技術センター

	ブランク	昆布酸添加
強力粉	100 %	100 %
砂糖	5 %	5 %
食塩	2 %	2 %
ショートニング	4 %	4 %
イースト	2.5 %	2.5 %
水	62/65 %	65 %
昆布酸	-	適宜

●ストレート法

ミキシング	L3M3H2 ↓ L2M2H3 捏上温度 27℃
発酵	28℃/75~80% 100分でパンチ、20分で分割
ベンチタイム	20分
ホイロ	36~37℃/83~85%、20分
焼成	200℃、20分

※昆布酸は、粉末のまま小麦粉に混合して添加



株式会社 キミカ 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. KIMICA Chile Ltda.