

コストダウンのご提案！

食品用増粘安定剤

KONBUSAN KIMICA  
昆布藻酸

## 中華麺の物性改良（昆布酸501）

食感の改善

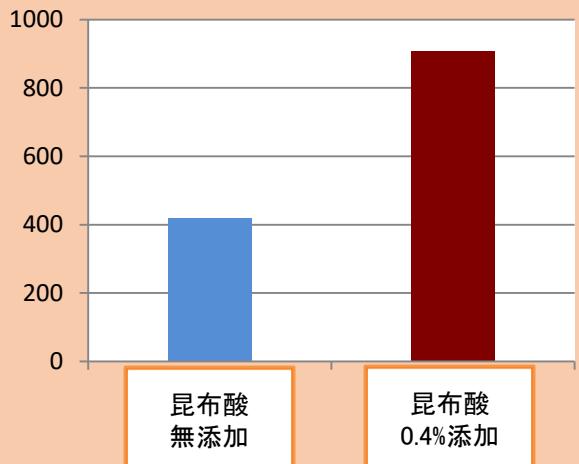
歩留まり向上

歯応えの付与

アルギン酸は、天然のコンブやワカメなどの海藻から抽出した増粘多糖類で、食品の増粘剤やゲル化、安定剤として幅広く使用されています。

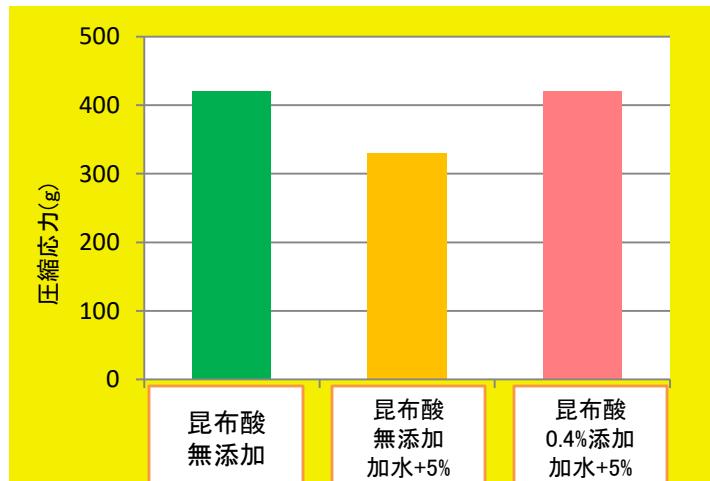
「昆布酸501」は、小麦粉製品に最良の効果を発揮するように加工したアルギン酸エステルです。中華麺やうどん、パスタ、そば、あるいはパンなどに多くの採用実績がございます。

「昆布酸501」は麺に適度な歯応えを与えて食感を改良するとともに、茹で上げ後の麺の外観をつやつやにします。また「昆布酸501」を加えた麺生地は、加水量を増やしても製麺性に影響なく、食感も損ねませんので、歯ごたえの良い多加水麺に仕上がるとともに、歩留まり改善につながります。



昆布酸を加えることにより麺の歯応えが強まり、食感が改善します。

※テクスチャーナライザを用いて、15mmの試験片を30%圧縮した際の応力を測定した。



生地の加水量を増やすと、麺線の硬さが損なわれ食感が低下しますが、昆布酸を加えることで多加水麺でも食感を維持できます。