



コストダウンのご提案！ 食品用増粘安定剤

KONBUSAN KIMICA  
**昆布藻酸**

# 米粉パンの形状改善

各種パンのボリュームアップや復元性付与に定評のある昆布酸501(アルギン酸エステル)は、米粉パンの形状改善にもめざましい効果を発揮します。吸水しやすい米粉でつくるパンは、小麦粉でつくるパンに比べて膨らみにくく、つぶれやすい性質を持っています。昆布酸501は米粉パンの生地をふっくらと膨らませ、全体をボリュームアップさせるとともに、つぶれにくく形の良いパンに仕上げます。

**昆布酸501を使うと  
米粉パンが  
つぶれません！**

昆布酸501の使用により、米粉パン  
全体がふっくらとボリュームアップし、  
形状が改善します

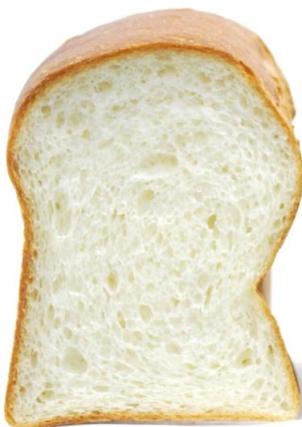


昆布酸501あり

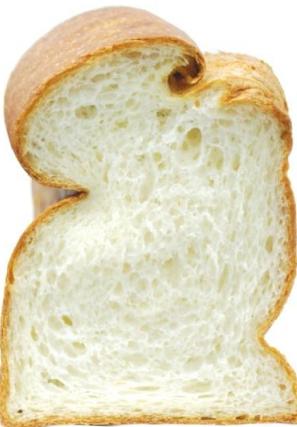


昆布酸501なし

均一な内相



ケービング改善



軽い口溶け

昆布酸501あり

昆布酸501なし

<米粉パン>

- ◇ 米粉 80%
- ◇ グルテン 20%
- ◇ 昆布酸501  
(アルギン酸エステル)  
対粉0.2%

昆布酸501の使用により  
米粉パン独特の著しい  
ケービングが抑えられ、  
口溶けが良く軽い食感の  
パンに仕上がります。



Marine Biopolymers  
**Alginat**

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. KIMICA Chile Ltda.