

冷凍パン生地の品質改良（昆布酸601）

昆布酸601は天然の海藻から抽出した食物纖維“アルギン酸”を主体とする増粘安定剤製剤です。昆布酸601を対粉0.2%程度加えることで、冷凍パン生地の加水量を増やすことができます。また、焼成後は表面がなし肌にならず、形の良いソフトな食感のパンに仕上がります。

だれやすい生地に…



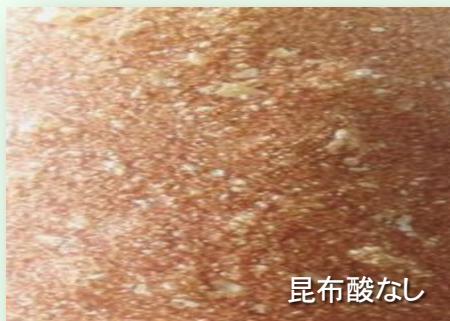
柔らかい生地はだれやすく、形が扁平になってしまいます

昆布酸601はパンの保形性を高めます。加水量の多い生地や、酵素製剤を使ったソフトでだれやすい生地でも、しっかり形を整えます。



昆布酸601を加えると、生地が柔らかくてもしっかり保形され、腰高に焼き上がります

なし肌の抑制に…



昆布酸なし

昆布酸601を加えた生地は発酵時間の影響を受けにくくなり、なし肌の発生が抑えられます。



昆布酸あり

食品への表示例

増粘多糖類、pH調整剤



Marine Biopolymers
Alginat

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.

2015.05