

# 食品化学新聞

特集 再び注目されるロングセラー製品

キミカ

## 幅広い食品の食感改良

### 昆布酸500シリーズ

キミカは、「昆布酸500」シリーズの製品名でアルギン酸エステルを長年販売しており、パンや麺をはじめ、さまざまな食品の食感改良剤として好評を得ている。特に「昆布酸501」は、冷蔵条件下に長時間さらされながらしっかりと、ふんわりした食感が求められるサンドイッチ用のパンで採用を伸ばして以来、グルテンフリー・低糖質食品などにも用途展開が進む。

「昆布酸501」は、パンに添加すると保水性が向上し、加水量を増やすことができたり、米粉麺に应用することができるところから、歩留まりが向上する。また、生地の内相がきめ細かく均一になり、復元性（弾力性）が増す性質を保持していることから、大手コンビニエンスストア等のサンドイッチ用のパンに広く採用されている。一方、麺に同品を添加すると歯ごたえとコシを付与し、ゆでたのような外観と食感を維持する。同品はこのほか、米粉や大豆粉といったグルテンフリーパン生地の膨化を補助し焼き縮みを抑えたり、米粉麺に应用するなどで、ゆでた後のちぎれやすさや煮溶けを解決するなど、昨今の健康意識の高まりによる低糖質食品やグルテンフリー食品への応用も容易だ。

さらにキミカはこのほか、キサンタン、CMCの取り扱いを開始し、それぞれ「キミカキサンタン」「キミカCMC」の製品名で販売している。

「昆布酸501」は、冷蔵条件下に長時間さらされながらしっかりと、ふんわりした食感が求められるサンドイッチ用のパンで採用を伸ばして以来、グルテンフリー・低糖質食品などにも用途展開が進む。

「昆布酸501」は、パンに添加すると保水性が向上し、加水量を増やすことができたり、米粉麺に应用することができるところから、歩留まりが向上する。また、生地の内相がきめ細かく均一になり、復元性（弾力性）が増す性質を保持していることから、大手コンビニエンスストア等のサンドイッチ用のパンに広く採用されている。一方、麺に同品を添加すると歯ごたえとコシを付与し、ゆでたのような外観と食感を維持する。同品はこのほか、米粉や大豆粉といったグルテンフリーパン生地の膨化を補助し焼き縮みを抑えたり、米粉麺に应用するなどで、ゆでた後のちぎれやすさや煮溶けを解決するなど、昨今の健康意識の高まりによる低糖質食品やグルテンフリー食品への応用も容易だ。

さらにキミカはこのほか、キサンタン、CMCの取り扱いを開始し、それぞれ「キミカキサンタン」「キミカCMC」の製品名で販売している。

「昆布酸501」は、パンに添加すると保水性が向上し、加水量を増やすことができたり、米粉麺に应用することができるところから、歩留まりが向上する。また、生地の内相がきめ細かく均一になり、復元性（弾力性）が増す性質を保持していることから、大手コンビニエンスストア等のサンドイッチ用のパンに広く採用されている。一方、麺に同品を添加すると歯ごたえとコシを付与し、ゆでたのような外観と食感を維持する。同品はこのほか、米粉や大豆粉といったグルテンフリーパン生地の膨化を補助し焼き縮みを抑えたり、米粉麺に应用するなどで、ゆでた後のちぎれやすさや煮溶けを解決するなど、昨今の健康意識の高まりによる低糖質食品やグルテンフリー食品への応用も容易だ。

さらにキミカはこのほか、キサンタン、CMCの取り扱いを開始し、それぞれ「キミカキサンタン」「キミカCMC」の製品名で販売している。

さらにキミカはこのほか、キサンタン、CMCの取り扱いを開始し、それぞれ「キミカキサンタン」「キミカCMC」の製品名で販売している。

「昆布酸501」は、パンに添加すると保水性が向上し、加水量を増やすことができたり、米粉麺に应用することができるところから、歩留まりが向上する。また、生地の内相がきめ細かく均一になり、復元性（弾力性）が増す性質を保持していることから、大手コンビニエンスストア等のサンドイッチ用のパンに広く採用されている。一方、麺に同品を添加すると歯ごたえとコシを付与し、ゆでたのような外観と食感を維持する。同品はこのほか、米粉や大豆粉といったグルテンフリーパン生地の膨化を補助し焼き縮みを抑えたり、米粉麺に应用するなどで、ゆでた後のちぎれやすさや煮溶けを解決するなど、昨今の健康意識の高まりによる低糖質食品やグルテンフリー食品への応用も容易だ。

さらにキミカはこのほか、キサンタン、CMCの取り扱いを開始し、それぞれ「キミカキサンタン」「キミカCMC」の製品名で販売している。