

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



キミカの昆布酸は、食品用に開発した増粘安定剤製剤です。
その主成分は、天然の海藻から抽出したアルギン酸です。
その安定性は世界中の国々に認められています。
様々な食品のニーズに対応できるように
アルギン酸の機能を最大限に
引き出すため配合・調整を徹底的
に研究し、製剤化しています。



Safety 国際機関で 評価された安全性	Food label 食品への表示を 簡素化	Product Variation ニーズに合わせて バリエーションも豊富
昆布酸(主成分のアルギン酸)の 安全性は、FAO/WHOの専門委員会 で評価され、極めて高い 安全性が確認されています。	食品の原材料欄に「増粘多糖類」 などの簡便な表示ができる(※)よう、 配合を工夫しています。	粘度、M/G比、粉末形状など、 さまざまな物性を お客様のニーズに合わせて調整し、 幅広く対応します。

※表示方法は商品によって異なります。

さまざまな食品に応用できます。

●食感改良 ●ゆで上げ後のほぐれ性向上 ●ゆでのび防止	●食感改良 ●品質安定	●増粘 ●ゲル化
・中華麺 ・うどん ・そば ・パスタ ・皮(餃子等)	・パン ・ケーキ ・ドーナツ	・各種食品



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. Alginatos Chile S.A. [Alshi]