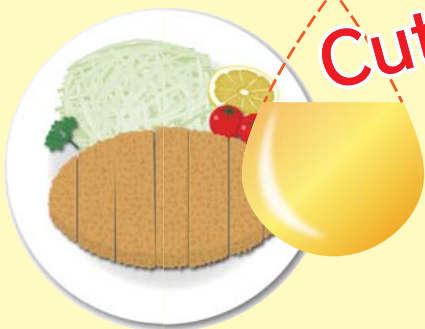


昆布酸カラット 吸油抑制

昆布酸カラットは海の恵み「アルギン酸」から生まれた増粘安定剤です。
さまざまな油ちょう食品の吸油を抑えます。

カロリーダウン



油を約 10 ~ 40% もカット！
高カロリーの揚げ物もヘルシーに！

食感改善



吸油量を低減できるので、
サクサクした食感を
長時間維持できます。



おすすめのご使用方法

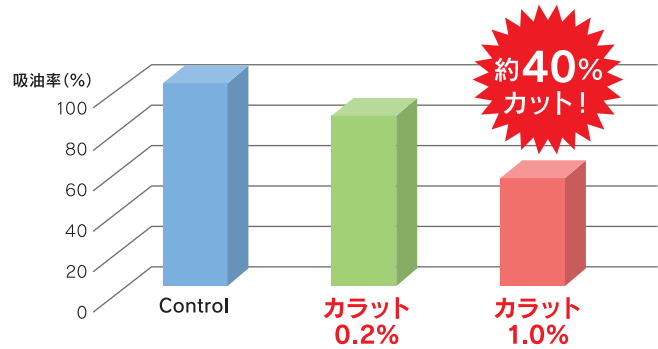
生地(ネタ)に加える



- おかき
- 油揚げ
- ドーナツ 等

■ 処方例：おかき

餅を揚ぐ工程で、もち米に対して昆布酸カラットを0.2~1.0%加えてください。



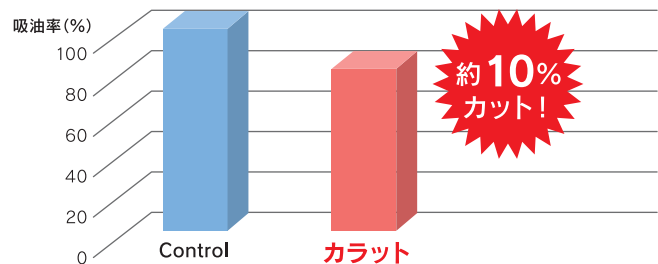
打ち粉に加える



- コロッケ
- トンカツ
- 天ぷら 等

■ 処方例：フライ

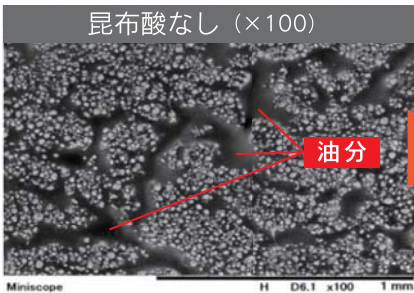
打ち粉の20%を昆布酸カラットに置き換えて使用してください。



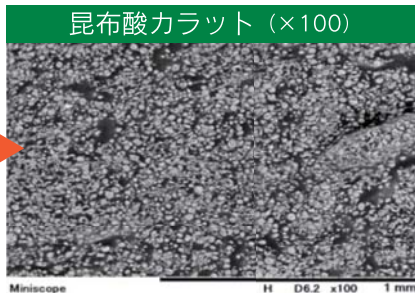
昆布酸カラットは、揚げ物の食味を損なうことなく吸油を抑えます。油によるベタつきが改善し、さっぱりとした食感に仕上がります。

昆布酸カラットの効果

昆布酸なし (×100)



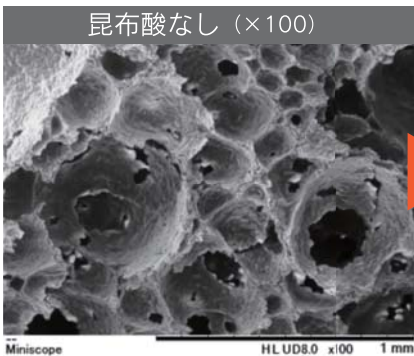
昆布酸カラット (×100)



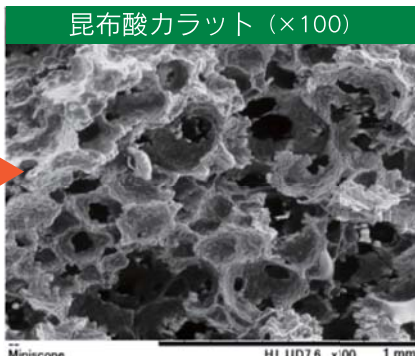
ドーナツ表面

昆布酸を加えていないドーナツには、表面に浮き出た油分(写真では濃いグレーの帯)が目立ちます。一方、**昆布酸カラットを加えたドーナツは表面に油分が浮いていません。**これがベタつきの解消とさっぱりとした食感をもたらしていると考えられます。

昆布酸なし (×100)



昆布酸カラット (×100)



ドーナツ内相

昆布酸を加えていないドーナツの内相は気泡が粗く不均一で、生地の壁も厚めです。**昆布酸カラットを加えることで、ドーナツ内相の気泡が細かく均一になり、生地の壁も薄くなっています。**このことが、生地の吸い込む油分を減らす効果につながっています。