

# 溶けないお餅 (昆布酸452)

昆布酸452は、天然の海藻から抽出した食物繊維「アルギン酸」を主体とするゲル化剤製剤です。

お餅を煮るとドロドロに溶けて外観や食感を損ねる上、口腔内や喉に粘りつくことがあります。

昆布酸452を添加したお餅は煮崩れしにくく、さらに歯切れが良くべたつきも少なくなります。

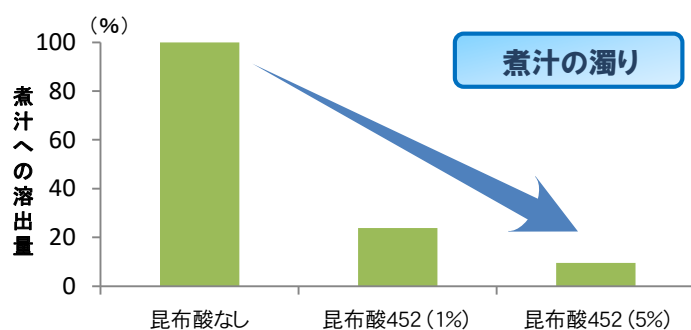
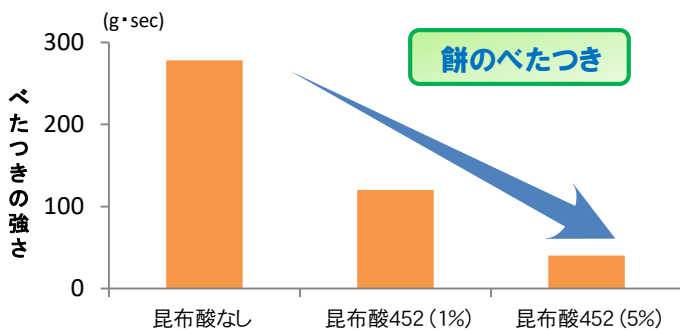


煮崩れない

歯切れがよい

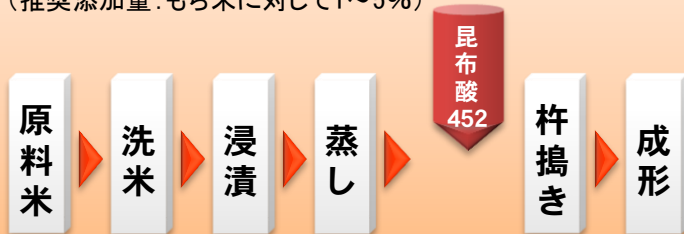
## 昆布酸比較テスト

①コントロール: 昆布酸なし ②昆布酸452: 1%添加 ③昆布酸452: 5%添加  
それぞれについて餅を試作し、餅のべたつきと、餅を茹でた際の溶出量を調べた。



## ◇ご使用方法◇

もち米を搗く前に、昆布酸452(粉末)を加えてください。  
(推奨添加量: もち米に対して1~5%)



## ◇昆布酸452を配合したお餅は◇

- ・煮崩れしにくくなります
- ・歯切れが良く、口の中に粘り着きません
- ・高齢者やお子様でも安心して召し上がれます

## ◇食品への表示例◇

- ・ゲル化剤(増粘多糖類)



コードをスキャンして  
動画をご覧ください