



コストダウンのご提案！

食品用ゲル化剤製剤

KONBUSAN KIMICA
昆布^ヌ酸

つくねの品質向上（昆布酸431）

昆布酸431は、天然の海藻から抽出した多糖類「アルギン酸」を主体とするゲル化剤製剤です。吸水性に優れるアルギン酸は、食材からしみ出す水分を吸って膨潤し、さらに自らゲルになって食材の中に閉じ込めます。この性質を、つくねの品質向上に応用した例をご紹介いたします。



昆布酸431をつくねに加えると…

- 成形性、保形性が向上します
- 調理後の歩留まりが向上します
- 冷凍後、再加熱してもドリップが出ません
- 調理後の食感が柔らかくなります

■ 昆布酸を用いたつくねの評価試験

＜原材料＞

（単位：g）

	昆布酸431 0.2%	対照
鶏挽肉	75.0	75.0
玉ねぎ	11.0	11.0
全卵	11.0	11.0
パン粉	2.6	2.6
塩コショウ	0.4	0.4
昆布酸431	0.2	—
小計	100.2	100.0

＜試験手順＞

- 左記の材料を混ぜてつくね生地を作り、約20gずつ団子状に丸め、調理前の重量を測る。
- それぞれ熱湯で3分間茹でて、調理後の重量を測る。
- テクスチャーアナライザーで調理済みのつくねの柔らかさを測定する。
- 調理済みのつくねを冷凍したあと電子レンジで再加熱し、重量を測る。

＜結果＞

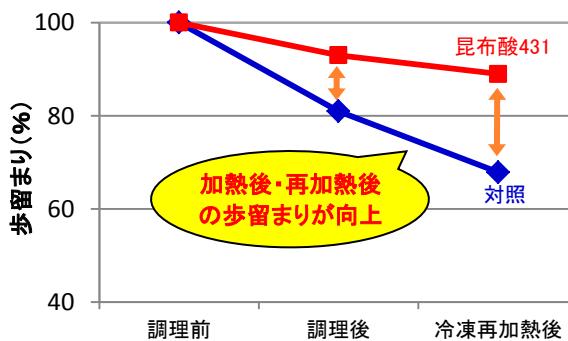


図1 歩留り向上効果

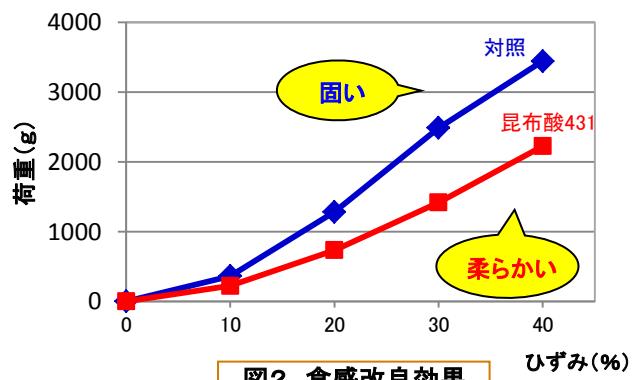


図2 食感改良効果

食品への表示

表示例：ゲル化剤（増粘多糖類）、pH調整剤



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.