

# 食品化学新聞

2021

ラーメン特集

## キミカ 麵線維持しコシある食感付与 昆布酸500シリーズ

キミカは、麵類の品質改良に向け、アルギン酸製品の提案を行っている。特にアルギン酸エス

テル(PGA)製剤「昆布酸500」シリーズは、麵をはじめとした小麦粉製品の食感改良に高い効果を発揮する。米粉や全粒粉などで小麦粉の一部を置き換えた低糖質・グルテンフリー麵の食感改良にも対応可能だ。

また、製造現場における作業改善やコスト低減にも貢献する。

PGAは、麵に歯ごたえとコシを付与し、茹でたてのような外観を維持する。また、生地を加水量を増やしても製麺性にほとんど影響を与えないので、食感を維持しながら、歩留まり向上によるコストダウンが期待できる。「昆布酸500」は、昆布酸500シリーズのなかでも特に小麦粉製品に最良の効果を発揮するように加工・調整された製品として、ラーメンなどの麵類に多く採用されている。また、通常の中華麵に限らず、グルテンフリー麵や低糖質麵においても麵線をしっかりとまとめ、ちぎれにくく、良好なのごしを付与できる。

一方、製造工程においても、同シリーズを使用することでさまざまなメリットがあり、製造現場における評価も高い。

生地のおける評価も高い。「同542」などを取り揃え、同社はユーザーニーズに合致した製品を提案可能である。

付着も少なく、設備器具類の洗浄も容易だ。また、茹で水への溶出が少なく濁りにくいため、茹で水の交換および茹で水槽の洗浄回数が減少。食品加工現場で作業員の負担軽減、水資源の保護などにつながる、SDGsへの貢献に一役買う。

昆布酸500シリーズはこのほか、さまざまな麵類の食感改良に向け多数のグレードをラインアップしている。茹で伸びを抑えながらもソフトな食感を付与する「同503」、卵アレルギー対策などの卵白不使用麵には「同542」などを取り揃え、同社はユーザーニーズに合致した製品を提案可能である。

また、製造現場における作業改善やコスト低減にも貢献する。

生地のおける評価も高い。「同542」などを取り揃え、同社はユーザーニーズに合致した製品を提案可能である。

付着も少なく、設備器具類の洗浄も容易だ。また、茹で水への溶出が少なく濁りにくいため、茹で水の交換および茹で水槽の洗浄回数が減少。食品加工現場で作業員の負担軽減、水資源の保護などにつながる、SDGsへの貢献に一役買う。

昆布酸500シリーズはこのほか、さまざまな麵類の食感改良に向け多数のグレードをラインアップしている。茹で伸びを抑えながらもソフトな食感を付与する「同503」、卵アレルギー対策などの卵白不使用麵には「同542」などを取り揃え、同社はユーザーニーズに合致した製品を提案可能である。