

品質アップ！
アルギン酸で
**PLANT
BASED
MEAT**



PLANT BASED MEAT

植物性たんぱく質を使った代替肉 ～バーガーパテ、ハンバーグ、肉団子～

植物性たんぱく質を原料とする肉だねは、混練しただけでは結着しません。植物性の肉だねをまとめるために、アルギン酸を利用する方法をご提案致します。

アルギン酸を用いた肉だねは、加熱したり煮込んだりしても型崩れすることなく作業性も良好です。植物性のバーガーパテや肉団子の品質向上にぜひアルギン酸をお試ください。



**保形性
作業性UP**

常温でゲル化して
加熱前の保形性・
作業性を向上します



離水防止

アルギン酸が
水を抱き込み
離水を防止します



食感付与

なめらかで
口当たりの良い
食感を与えます

アルギン酸とは…

アルギン酸は天然の海藻から抽出される素材で、食品の増粘安定剤やゲル化剤として広く利用されています。アルギン酸のゲルは優れた耐熱性を持つため、アルギン酸で結着した食品は加熱しても型崩れせず、高い保形性を示します。

植物性バーガーパテの比較

アルギン酸なし

保形性
なし

加熱前



加熱後



食感
不十分

加熱前



加熱後



保形性
あり

常温で
しっかり
ゲル化！

アルギン酸が
持つ耐熱性で
保形性あり！

食感
良好

アルギン酸あり

しっかりやわらか 植物性バーガーパテ

材料

A	粉末大豆たんぱく	5.5g
	野菜ブイヨン	0.7g
	醤油	1.0g
	おろししょうが	0.5g
	おろしにんにく	0.5g
	サラダ油	10g
	水	49.4g
	粒状大豆たんぱく	30g
	アルギン酸製剤 「昆布酸429S」	2.5g

Aを混合

サラダ油・水・
昆布酸429Sの添加
昆布酸429Sを
サラダ油で分散させ添加

粒状大豆たんぱく添加

成型

一晚静置

焼成

