

食品用ゲル化剤製剤

KONBUSAN KIMICA
昆布酸431

あんこの離水防止



商品価値の向上

保存性向上

歩留まり向上

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。水分の多いあんこは、保存中に水がしみ出して(離水して) 外観や食感を損ねたり、保存性が悪化したりすることがあります。あんこに加えられた昆布酸431は遊離した水分を吸収して保持し、あんこからの離水を効果的に防ぎます。また吸水した後は粘性のないゲルになるため、食味・食感を損ないません。

離水比較テスト 糖度56% 水分40%のあんこに昆布酸431を0.2%添加し、ろ紙の上に1時間置いて観察しました。

ブランク

あんこから遊離した水がろ紙に浸み込んでいます。この水分により食材が濡れ、商品価値が低下します。



離水

ろ紙

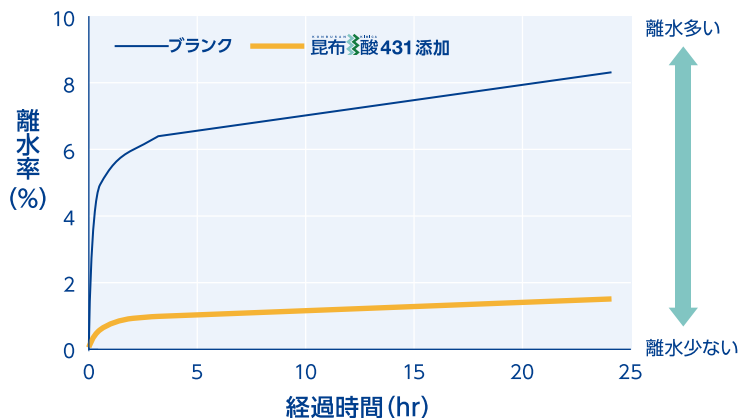
昆布酸431 0.2%添加

あんこからの離水が防止され、ろ紙には水分が浸みしていません。水分はゲルとなって保持されるため、食感・風味を損なうことはありません。



ろ紙

あんこの離水率の変化



ご使用方法

- 炊き上がったあんこに対して、昆布酸431の粉末0.1~0.5%を加えて下さい。
- あらかじめ砂糖と昆布431を粉同士で混ぜてから加えると、均一に分散することができます。

推奨使用量

全重量の0.1~0.5%

食品への表示

表示例:ゲル化剤(アルギン酸Na)

豊かな海から……アルギン酸

Marine Biopolymers **Alginate**

アルギン酸は、コンブやワカメなどの海藻に特有の天然多糖類です。人々の健康で豊かな暮らしづくりに欠かせない素材として、食品・医薬品・化粧品・繊維加工など幅広い分野で活用されています。

藻体中のアルギン酸は、海のミネラルと塩を形成し、ゆるやかなゼリー状態で細胞間隙を満たしています。海水中を揺らめく海藻のしなやかさは、アルギン酸の独特な物性によるものと言われています。乾燥藻体のうち30～60%を占めるアルギン酸は、「海藻の主成分」とも言える天然の食物繊維です。

キミカのアルギン酸は、ライフサイクルを終え海岸に漂着した海藻を原料に、自然エネルギーを最大限に活用する製法で抽出された「サステナブルな素材」として注目されています。

KIMICAのアルギン酸は、サステナブルな素材として高く評価されています。



イギリス王室主催
アースショット賞



総理大臣表彰
ジャパン SDGsアワード



Good Life Award
環境大臣賞



グリーン購入大賞
環境大臣賞



日本でいちばん
大切にしたい会社大賞



食品安全安心
環境貢献賞



サステナブルセレクション
三ツ星 (最高位)



勇気ある経営
大賞



株式会社 **キミカ** www.kimica.jp

東京都中央区八重洲2-1-1 tel. 03-3548-1941 E-mail tokyo-office@kimica.jp



2024.09