

食品用ゲル化剤製剤

KONBUSAN KIMICA

昆布酸421

フラワーペーストの 離水防止



商品価値の向上

食味・食感の改善

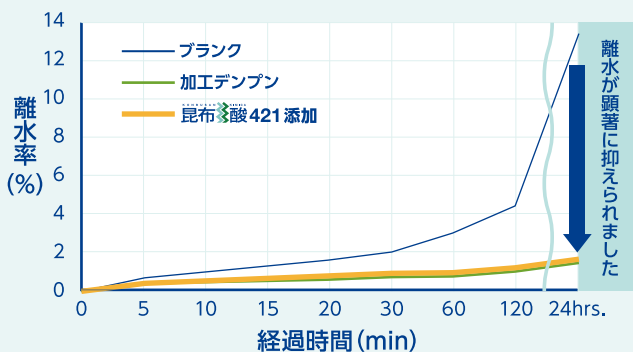
歩留まり向上

昆布酸421は、天然の海藻から抽出した多糖類「アルギン酸」を主体とする増粘安定剤製剤です。パンや菓子のフィリングに用いるフラワーペーストは、内部からの離水によって食品の外観や食感を損ねることがあります。加工デンプンなどで対策されることが多いのですが、添加量が多いためフラワーペースト自体が固くなる傾向にあります。昆布酸421は少量の使用でフラワーペーストからの離水を効果的に防ぎます。吸水した後は粘性のないゆるいゲルになるため、フラワーペーストの食味・食感や見た目を損ないません。

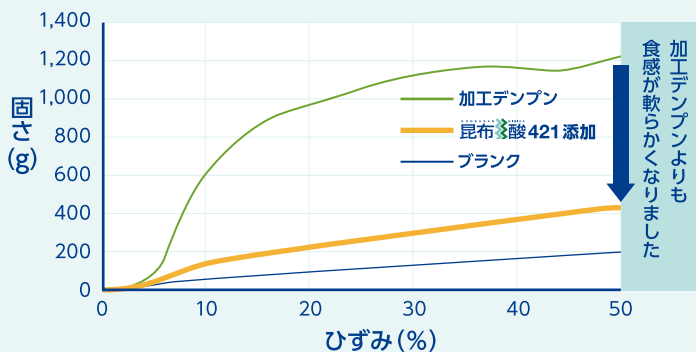
昆布酸421比較テスト

①昆布酸 421:0.2%添加 ②加工デンプン:3%添加 ③ブランク:添加なし
①～③のフラワーペーストを試作し、離水率、固さ、食味・食感を比較しました。

離水率の比較



固さの比較



食味・食感の比較

- **昆布酸421** 表面は光沢を保ち、食感は濃厚で、なめらかな舌触りです。
- **加工デンプン** 光沢が失われたダマのような外観で、舌触りもべたっとしています。
- **ブランク** 光沢はありますが、フラワーペーストからの離水により食感が水っぽく感じられます。

ご使用方法

- 粉末の材料と昆布421(粉末)を予め混ぜ合わせるか、調製後のフラワーペーストに対して昆布421の粉末を加えてください。
- 調製後のフラワーペーストに添加する場合は、あらかじめ砂糖と昆布酸421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