

食品用ゲル化剤製剤

KONBUSAN KIMICA

昆布酸407

インスタントゼリー



昆布酸407は、インスタントゼリー用に開発されたゲル化剤製剤です。天然の海藻から抽出された食物繊維「アルギン酸」を主成分に、そのまま溶かせばゼリーになる、一剤式のゲル化剤として処方いたしました。昆布酸407は簡単に水に溶け、短時間でみずみずしい食感のゼリーを作ることができます。冷水にも簡単に溶解しますので、加熱などの操作は一切必要なく、お子様からご高齢の方まで安心してご利用いただけます。また、昆布酸407は温水にも溶かすことができ、そのまま冷やさずにゼリーを作ることができます。お茶などの温かいものが、温かいままゼリーになる、新しいタイプのゲル化剤です。



ご使用方法

- 昆布酸407の粉末10gを150mlの水に投入後、スプーンなどで均一になるまで攪拌してください。溶かしたあと型に入れて静置すれば、約15分間でゼリーができあがります。
- 昆布酸407は、冷水にも温水にも良く溶けます。
※火にかけて加温したり、冷蔵庫で冷やしたりする必要はありません。
- アルギン酸は、カルシウムなどのミネラルとのイオン交換によりゲル化する性質があります。そのため、カルシウム濃度の高い乳製品やミネラルウォーター(硬水)では、うまく固まらない場合があります。

応用例

- **介護食**
温かいゼリーを作れます。嚥下補助食品などのゲル化剤としてご利用下さい。
- **玩具菓子**
お湯を使わず、冷たいままゼリーを作れます。お子様にも安心です。

推奨使用量

全体量の5~10%

食品への表示

表示例: pH調整剤、ゲル化剤(アルギン酸Na)、リン酸Ca

豊かな海から……アルギン酸

Marine Biopolymers Alginates

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