

# 品質改良に「昆布酸」

カキミ 麵種に応じ各種製品用意

株式会社キミカは、麵類に適しもしくは練水に溶解したアルギン酸エステルを用いた。また中華めんを使用する際は、粉末かんすい類に注力している。麵類におけるアルギンの量を0.5%以下にし、酸エステルの効果として、使用する。

麵の硬さ・コシの付与、茹食品への添加物表示方法で伸び抑制効果付与、用途名と物質名を併記し、「増粘剤(アルギン酸)」もしくは「糊料(アルギン酸)」と表記する。

アルギン酸エステルを同社では、「昆布酸501」「昆布酸541」「昆布酸542」の他にも、調理めん用の他にも、調理めん用の「昆布酸501」は、日本そば、中華めんなどの茹でめん類の「コシ・粘り付」を向上させるために、取り揃えているため、類全般の品質にお困りの際はぜひお問い合わせください。

また同社では、めん用製剤開発にも注力しており、生めんや即席めんの「コシ・粘り付」を向上させるために、取り揃えているため、類全般の品質にお困りの際はぜひお問い合わせください。

同品の特徴として、茹で時間および湯戻り時間として約三〇〜五〇%短縮できる。これまでの早茹で・早湯戻りを狙った素材は、早く湯戻りする分、茹で伸びも少なかったが、本品は時短効果に加え、茹で伸び抑制効果も付与することができる。

添加量は対粉〇.一〜〇.五%程度を推奨しており、食品に対する使用基準は一.〇%以下と定められているが、それをはるかに下回る使用量で十分な効果を発揮するとしている。

使用方法は、粉体混合している。

## 麵種に応じた昆布酸シリーズ

硬さ、コシ、茹で伸び耐性、つるみやほぐれ性、作業性の向上に！

麵向け昆布酸シリーズチャート

**昆布酸541**

日本そば、即席麵、生中華麵、高たんぱく麵、米粉麵などのコシ、茹で伸び耐性付与に

**昆布酸542**

日本そば、生中華麵などの硬さやコシ、茹で伸び耐性を両立させたい時に

**昆布酸501**

日本そば、冷麵などのシャキッと硬さ、コシの付与に

**昆布酸561**

生うどん、調理麵うどん、調理麵中華などの粘り強いコシ、茹で伸び耐性付与に(562だと硬すぎる時に)

**昆布酸562**

生うどん、調理麵うどん、調理麵中華などの粘り強いコシ、茹で伸び耐性付与に(541だと硬すぎる時に)



**株式会社 キミカ**

東京本社 03-3548-1941  
大阪営業所 06-6300-1310  
メール tokyo-office@kimica.jp

