

食品用増粘安定剤

KONBUSAN KIMICA
昆布酸

かすてらの品質改良（昆布酸503）

昆布酸503は天然の海藻から抽出した高分子多糖類「アルギン酸エステル」を主体とする増粘安定剤です。品質の良いかすてらを作るにはかすてら専用粉が必要とされていますが、昆布酸503を使用することで一般の小麦粉を使用しても均一に膨らみ、ふんわりとした食感のかすてらを焼くことができます。



かすてら全量に対し

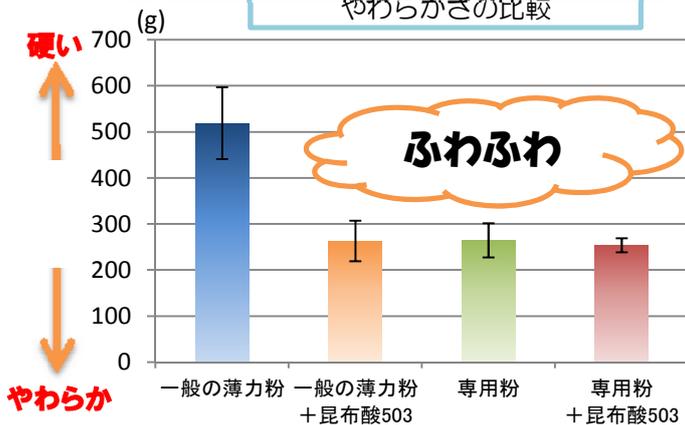
昆布酸503を約 **0.2%** 加えるだけ

やわらかさアップ

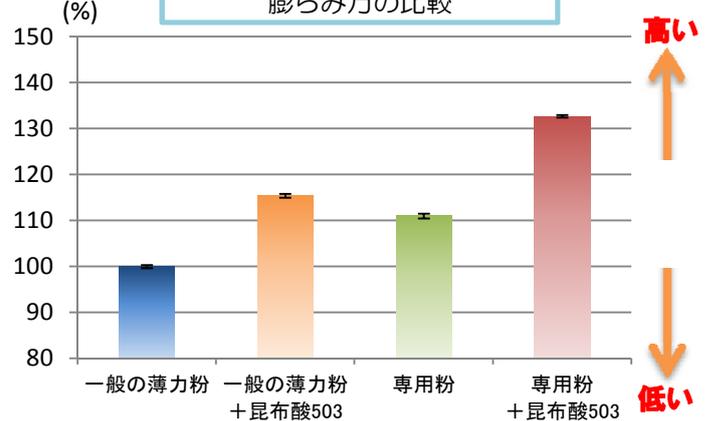
しぼみにくい

べたつかない

やわらかさの比較



膨らみ方の比較



<ご使用方法>

- ① 昆布酸503は全量に対して約0.1～0.3%程度ご使用下さい。使用量は効果や食感を見ながらご調整下さい。
- ② 昆布酸503は粉末で、ダマになりやすい性質があります。あらかじめ小麦粉とよく混ぜ合わせてご使用下さい。

食品への表示例

増粘剤（アルギン酸エステル）



Marine Biopolymers
Alginate

株式会社 キミカ www.kimica.jp/

本社 東京都中央区八重洲2-4-1 〒104-0028 Tel. 03-3548-1941 Fax. 03-3548-1942 E-mail: tokyo-office@kimica.jp
大阪営業所 大阪市淀川区西中島3-23-16 〒532-0011 Tel. 06-6300-1310 Fax. 06-6300-1306 E-mail: osaka-office@kimica.jp
千葉プラント 千葉県富津市大堀1029 〒293-0001 Tel. 0439-87-1131 Fax. 0439-87-3613 E-mail: chiba-plant@kimica.jp
KIMICA America Inc. KIMICA Chile Ltda.