

コストダウンのご提案！

食品用増粘安定剤製剤

KONBUSAN KIMICA
昆布酸

フラワーペーストの離水防止（昆布酸421）

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。



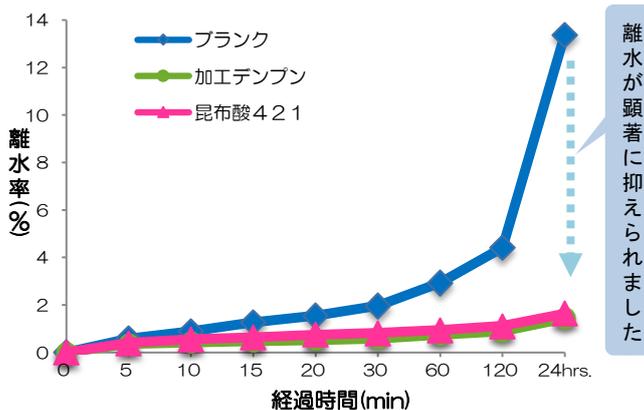
商品価値の向上

食味・食感の改善

歩留まり向上

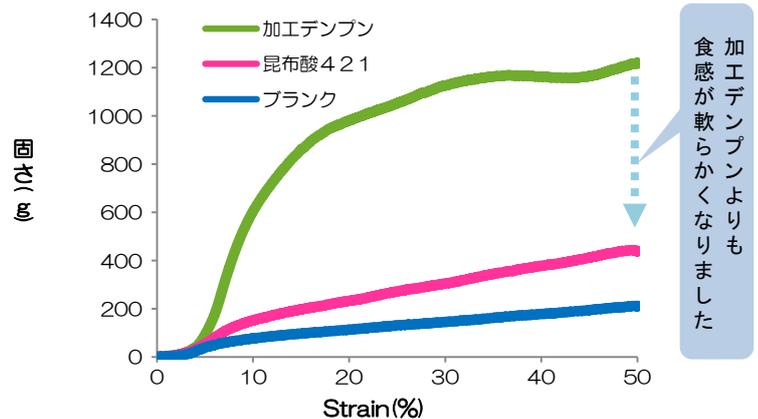
■昆布酸比較テスト ①昆布酸421:0.2%添加 ②加工デンプン:3%添加 ③ブランク:添加なし
3種のフラワーペーストを試作し、離水率、固さ、食味・食感を比較しました。

離水率の比較



離水が顕著に抑えられました

固さの比較



加工デンプンよりも食感が軟らかくなりました

食味・食感の比較

- 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。
- 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。
- 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。

ご使用方法

- ◆粉末の材料と昆布酸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酸421の粉末を加えてください。(推奨添加量:0.1~0.5%)
- ◆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。

食品への表示

表示例:ゲル化剤(増粘多糖類), pH調整剤