

食品用増粘安定剤製剤

KONBUSAN KIMICA
昆布酸

冷凍パイ生地の品質改良（昆布酸503）

ラピッド法で作った速成パイ生地は、冷凍するとパイの層ができにくく、浮きが悪くなります。
 昆布酸503を加えた速成パイ生地は、冷凍しても生地層がきれいに分かれ、焼成後の浮き上がりも良く、サクサクとした良好な食感のパイとなります。



● 焼成後の内層が均一になります

焼成後の生地層1枚1枚がきれいに分かれ、適切に空隙が入ることにより、均一でサクサクとした食感が得られます

● 浮きが向上します

昆布酸503を加えることで生地層に適度な強度が与えられ、焼成後の浮きが良くなり、全体に高くふくらみます。

● 作業性が向上します

昆布酸503を加えた生地は伸びが良く、捏ね、伸ばしの作業が容易になります。

＜処方例＞ ☆ラピッド法にて作成

材料	分量
強力粉	120g
薄力粉	100g
冷水	120g
無塩バター	200g
塩	5g
昆布酸503 (対粉0.2%)※	0.44g

※昆布酸503は予め薄力粉と混合してお使いください。

＜外観の比較＞



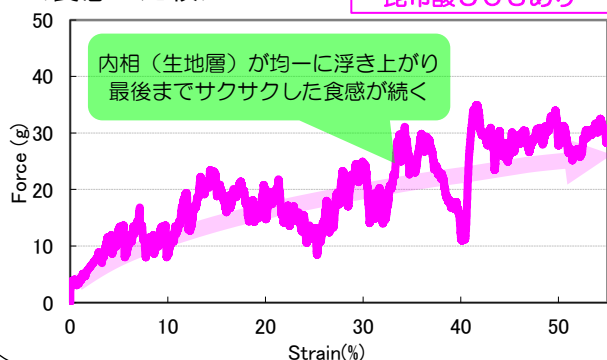
【テスト】

処方例の通り、ラピッド法でパイ生地をつくり、3日間冷凍した後、180℃で焼成して外観と食感を比較しました。

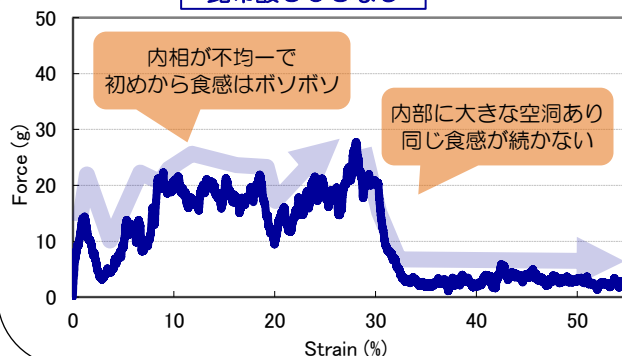
食品への表示例

増粘剤（アルギン酸エステル）

＜食感の比較＞



昆布酸503なし

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: sokyo-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.

2012.05