

食品用増粘安定剤

KONBUSAN KIMICA
昆布酸

グルテンフリー

なのに
パンが**膨らむ!!**

糖質を減らした

のに
パンが**膨らむ!!**

昆布酸501を使って、ふっくら美味しいグルテンフリーパンを！

昆布酸 501 は、天然の海藻から抽出した高分子多糖類「アルギン酸」からつくられた増粘安定剤です。

小麦粉に含まれるグルテンはパンを膨らませるための重要な成分ですが、アレルギーをお持ちの方にとっては禁忌となる物質でもあります。また、近年は健康志向の高まりとともに、グルテンフリー食品の需要も高まっています。

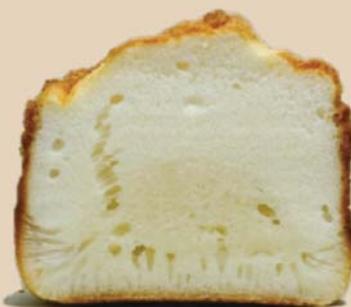
グルテンを使わないパンは膨らみが悪く、小麦粉以外の穀物で作るパンは美味しくないと言われてきましたが、昆布酸 501 を使っていただくことで、ふっくら膨らんだ美味しいグルテンフリーパンが焼けるようになります。

タピオカ粉を使ったグルテンフリーパン

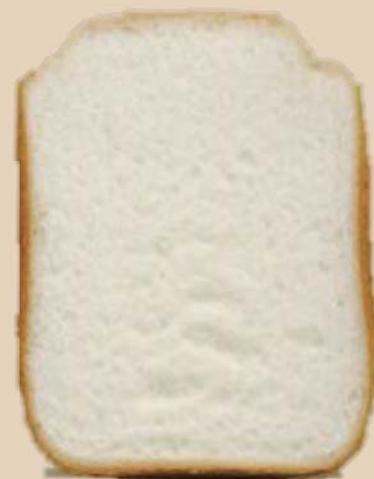
処方例

・片栗粉	75.0g
・タピオカ粉	75.0g
・米粉	50.0g
・スキムミルク	3.8g
・ベーキングパウダー	7.4g
・砂糖	14.0g
・塩	1.8g
・サラダ油	19.3g
・ドライイースト	4.5g
・水	208.0g
・乾燥卵白	10.5g
◆昆布酸 501	1.8g
(対粉 0.9%)	

グルテンを使わない！！



昆布酸 501 なし



昆布酸 501 あり

グルテンフリー＋糖質制限パン

処方例

・ふすま粉	75.0g
・タピオカ粉	75.0g
・米粉	50.0g
・スキムミルク	3.8g
・ベーキングパウダー	7.4g
・砂糖	14.0g
・塩	1.8g
・サラダ油	19.3g
・ドライイースト	4.5g
・水	208.0g
・乾燥卵白	10.5g
◆昆布酸 501	1.8g
(対粉 0.9%)	

糖質約 **35%OFF!**
(通常的小麦食パンと比較)



昆布酸 501 なし



昆布酸 501 あり

● 食品への表示例：増粘剤(アルギン酸エステル)



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. Alginatos Chile S.A. [Alkbi]