

食品用増粘安定剤製剤

KONBUSAN KIMICA  
**昆布酸**

# レンジアップケーキの品質改良（昆布酸503）

レンジアップケーキは、オーブンや蒸し器等で調理したケーキ類に比べ、ポリウムが充分出ないうちにタンパク質が熱変性し、凝固してしまうため、硬く「引き」の強い食感になってしまふことがあります。

昆布酸503を加えることで、内相の気泡がきめ細かく均一になり、やわらかくふんわりとした口溶けの良いレンジアップケーキとなります。



## ● 内相の均一性向上

きめ細かな気泡が均一に入り、口溶けの良いふんわりとした食感になります。

## ● ボリュームアップ

昆布酸503によって生地つながりが強化され、レンジアップ時にふっくらと膨らみます。

## ● 外観向上

均一な気泡がしっかり入り、きれいに膨らんで、仕上がりの外観が向上します。

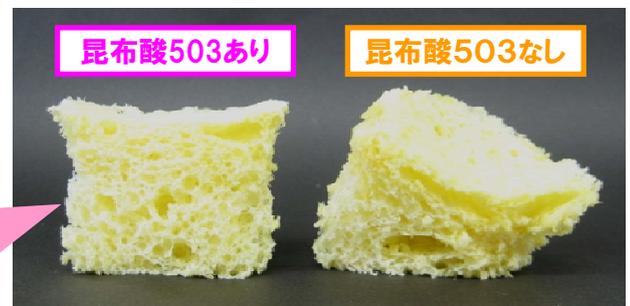
### <処方例>

材料	分量
薄力粉	20g
グラニュー糖	25g
卵	1個
牛乳	9.5g
昆布酸503(対粉0.5%)※	0.1g

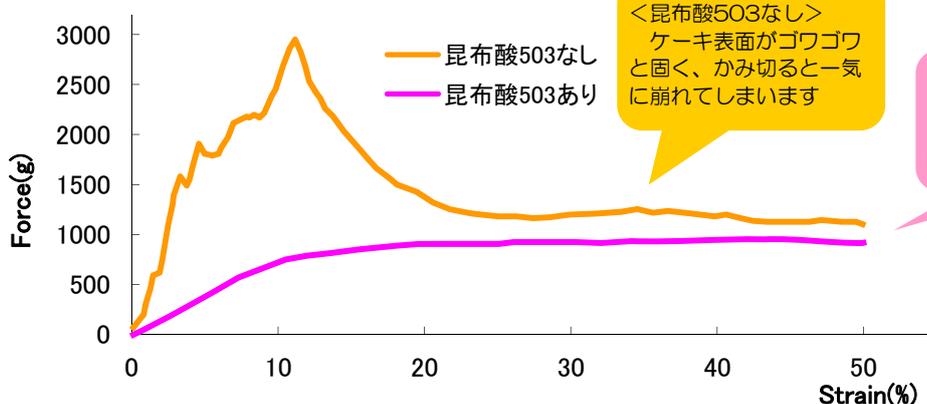
※昆布酸503は予め薄力粉と混合してお使いください。

### <外観比較>

■昆布酸503によって生地つながりが強化され、しっかり膨らんでいます



### <物性評価> レンジアップ後のケーキ表面の固さ及び内相の均一性について評価した。(TA.Xtplus)



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/](http://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.