

イタリアンドレッシング

(昆布酸の応用)

昆布酸は、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。サラダドレッシングの安定剤として国内外で広く利用されています。

昆布酸541、および542に用いられているアルギン酸エステルは、油/水系で優れた乳化能力を発揮します。ドレッシング中では、油滴の表面にとりついて油粒子どうしの融合と油滴の成長を阻止し、安定した乳化状態を保つ働きをします。

昆布酸541、および542は塩分濃度の高い、酸性の条件下であっても容易に溶解し、粘性を発揮します。この粘性はドレッシングの流動性・食感を改良するとともに、油滴の移動を抑え、エマルジョンの安定性を高める働きをします。さらに、ドレッシングの調味成分や、ドレッシングに加えられた食品素材が沈殿しないよう安定させる効果も発揮します。

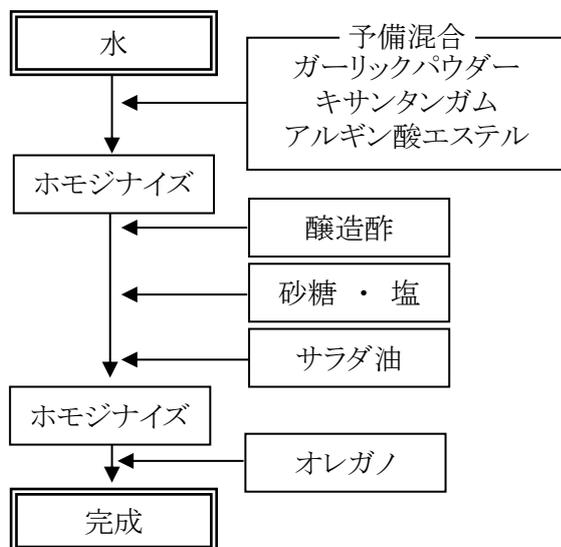
イタリアンドレッシングの処方例

レギュラー

サラダ油	35.00%
水	34.85%
醸造酢	21.00%
砂糖	5.50%
塩	2.00%
ガーリックパウダー	0.50%
昆布酸541	0.20%
キサンタンガム	0.15%
オレガノ	0.80%
	100.00%

ライト

サラダ油	15.00%
水	54.25%
醸造酢	21.00%
砂糖	5.50%
塩	2.00%
ガーリックパウダー	0.50%
昆布酸542	0.30%
キサンタンガム	0.20%
オレガノ	0.80%
	100.00%



食品への表示

アルギン酸エステルは、天然の海藻から抽出した増粘多糖類です。アレルギー特定原材料を一切使用しておりませんので、食品にご利用いただく際「アレルギー物質に関する表示」は不必要です。

食品への
表示例

安定剤(アルギン酸エステル)・・・など