

食品用結着剤

KONBUSAN KIMICA
昆布酸

429 / 429A

コストダウン

アレルギー
フリー

強い結着力

さまざまな
食材に

優れた
作業性

- ◆ 昆布酸429/429Aは、天然の海藻から抽出した食物繊維“アルギン酸”を主体とするゲル化剤製剤です
- ◆ アルギン酸は、加熱・冷却をすることなく素早くゲル化し、素材同士を結着させます
- ◆ 素材自体の味や食感をそこないません
- ◆ 様々な素材を簡単に、しっかり結着することができます

食品用結着剤

KONBUSAN KIMICA

昆布酸

429 / 429A

- 低コスト
- 強い結着力
- 幅広い素材

いろいろな素材で 強い結着力

脂身の多い肉 も結着できます

昆布酸429Aは、脂身の多い肉や
一部の調味液浸透肉でも結着することができます



魚介類 も結着できます

昆布酸429は肉だけでなく、鮭、エビ、イカ等
様々な魚介類も結着することができます



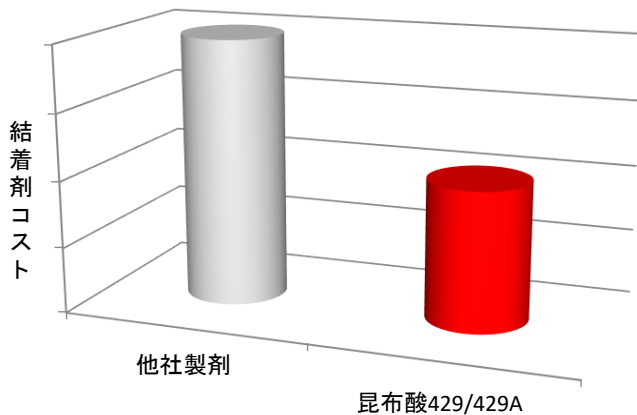
野菜 も結着できます

野菜のみの結着はもちろん、野菜と肉のような
異なる素材同士を結着することもできます



コストダウン

他の結着剤よりも**低コスト**で食材を結着できます



■肉1kgあたりの結着剤のコストを比較

＜使用量＞

酵素製剤 : 1.0%

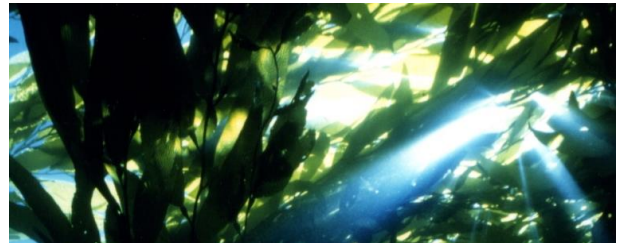
昆布酸429/429A : 1.2%



約50%のコストダウン!

アレルギーフリー

昆布酸は、その名の通り海藻から作られる素材。
食物アレルギーの心配はありません。
もちろん、遺伝子組み換え作物やBSE問題とも無関係ですから
どなたにも安心してご利用いただけます。



強い結着力

昆布酸429／429Aは、主成分であるアルギン酸が
ゲルをつくって食品素材をしっかり結着させます。
アルギン酸のゲルには耐熱性がありますので、
結着した素材を加熱しても効果は失われません。



優れた作業性

昆布酸429／429Aは、粉末のまま食材にふりかけても、あるいは水に溶かしてから混ぜ合わせても
良好な結着効果を得ることができます。

食品への表示例

ゲル化剤(増粘多糖類), pH調整剤, 硫酸Ca

ご使用方法(例)



原料(肉) 1kg

粉末で混ぜる方法



昆布酸429 粉末12gを加える

水に溶かして混ぜる方法



昆布酸429水溶液(※1) 200gを加える



均一になるように混ぜ合わせる(1~2分程度)
ダマがある場合はつぶす



型に入れてすき間なく詰めた後、
4時間 ~一晩(※2) 冷蔵してから冷凍する



同様の方法で、魚介類や
野菜なども結着することが
できます

(※1) 昆布酸429水溶液のつくり方 : ①水 188gの中に昆布酸429粉末 12gを加える
②マルチブレンダーやミキサーなどで攪拌する

◇30秒~1分程度, 大きなダマがなくなるまで攪拌してください。
◇手で攪拌して溶解する場合は、泡立て器等で水をかき混ぜながら
昆布酸の粉末を投入すると、より溶けやすくなります。



マルチブレンダーを使うと
効率よく溶かすことができます

(※2) 結着にかかる時間は、対象の食材や大きさ、量などによって異なります。
最適な結着時間は結果を確認しながら調節して下さい。