

メレンゲの気泡安定 (昆布酸504)

昆布酸504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製剤です。
昆布酸504を使用したメレンゲは気泡がきめ細かく均一になり、卵白の鮮度や生卵成分のばらつきに影響されることなく安定性が向上して、クリーミーな外観と滑らかな食感が長持ちします。

昆布酸なし



昆布酸504



応用例(スフレオムレツ)

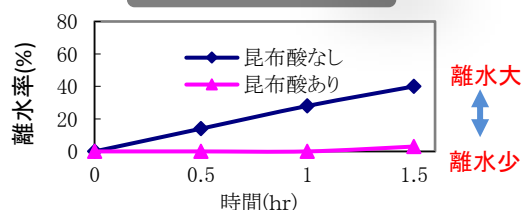
昆布酸なし



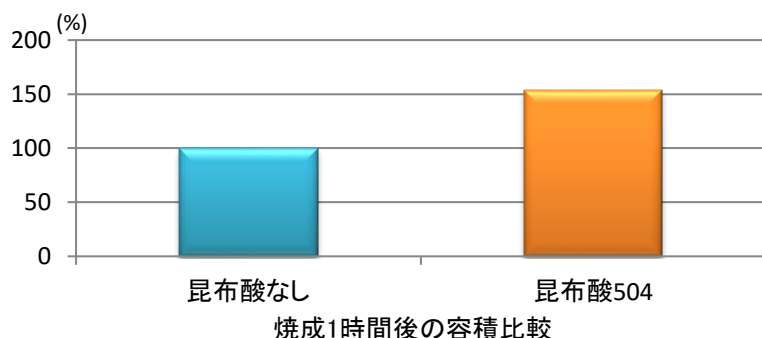
昆布酸504



メレンゲの離水防止



- ☆ ボリュームアップします。
- ☆ ボリュームを長時間保持します。
- ☆ やわらかくふわふわした食感になります。



スフレオムレツの処方例

卵白	40.0g	卵黄	20.0g
デキストリン	0.36g	無塩バター	6.0g
昆布酸504	0.04g	ホイップ	25.0ml
食塩	0.2g		

食品への表示例

増粘剤 (アルギン酸エステル、キサンタン)