

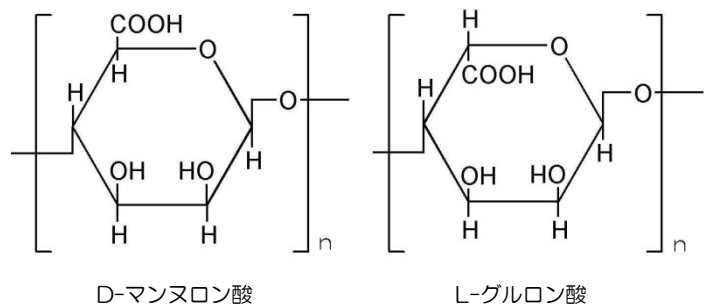
ダックアシッド

「ダックアシッド」は、昆布などが属する褐藻類に含まれる粘質物を抽出、高度に精製したアルギン酸です。そのままでは水に不溶ですが、pH4 以上で溶解し、粘稠な溶液となります。溶解後にはゲル化作用、増粘作用などの特性があり、食品分野で多く利用されております。

● ダックアシッドの特長

- ・ 海藻から抽出した天然の多糖類です。
- ・ 麺類に対する食感改良効果があります。

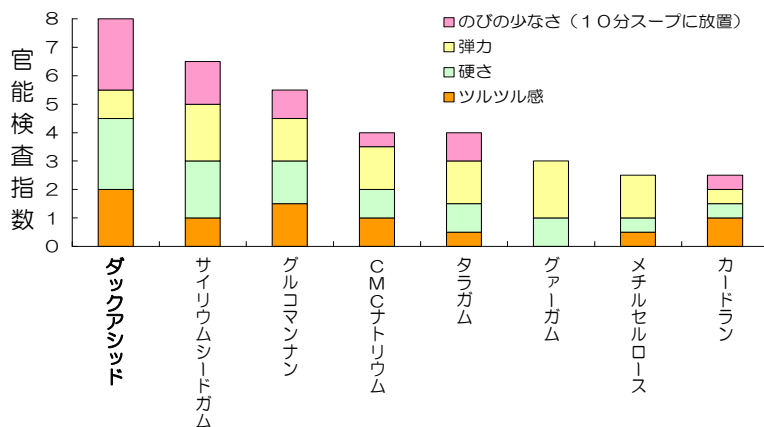
● 分子構造



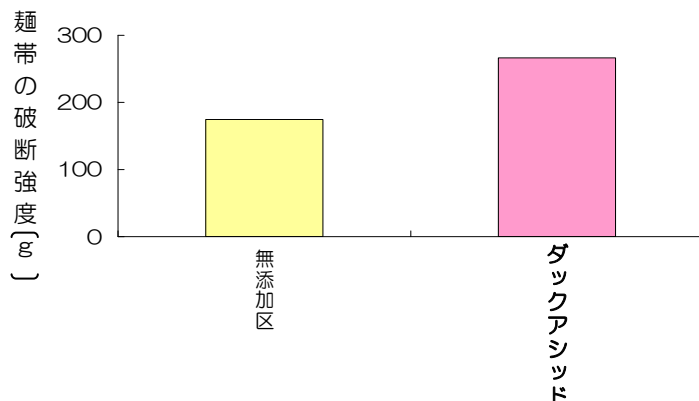
■ 麺類に対する食感改良効果

- ・ キサンタンガムやグァーガムにはない独特のなめらかな食感が得られます。
- ・ 茹でのびしにくくなります。
- ・ 麺は弾力に富み、食感が向上します。

例として、ラーメンでの効果を示します。



方法：小麦粉に各種増粘剤を混合
(全て1%添加)
試験：3分茹でて試食し、
対照区を0点として
±3点で評価



方法：小麦粉にダックアシッドを
0.4%混合
試験：麺帯を5分茹で、
レオメーターで麺帯の
破断強度を測定

■ 品質規格

製品名：ダックアシッド AR

規格項目	規格値
p H	2.0 ~ 3.4
乾燥減量	15.0 % 以下
粒度	60 mesh 95 % 以上

■ 保存方法・品質保証期限

保存方法 : 直射日光および高温多湿を避け、室温（1～30℃）で保存してください
品質保証期限 : 製造日から6ヶ月

■ 包装形態

20kg×1

■ 表示名称

食品への添加物表示例 : 糊料（アルギン酸）または糊料（昆布類粘質物）
使用目的により、ゲル化剤、増粘剤、安定剤又は糊料より適切な用途名を併記してください
（他の既存添加物の増粘安定剤との併用の場合、**簡略名として「増粘多糖類」を使用することができます。**）
食品への使用基準 : なし
適用規格 : 食品添加物公定書

キッコーマンバイオケミファ株式会社

東京 〒105-0003 東京都港区西新橋 2-1-1 TEL.03-5521-5084 FAX.03-5521-5498

大阪 〒550-0002 大阪市西区江戸堀 1-9-1 TEL.06-6445-4832 FAX.06-6445-3122

URL : <http://biochemifa.kikkoman.co.jp>

QDT-0100102d