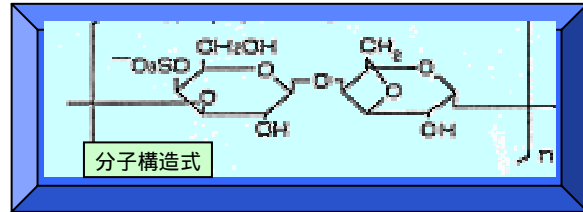


カラギーナンとは？


食品化学工学研究室

16 - 2517水谷純子

カラギーナンとは、紅藻類海藻から抽出・精製される天然高分子物質で、植物系ゲル化剤の1つである多糖類です。



カラギーナンの原料となる主な紅藻類



カラギーナンはゼリーやプリンなど、私たちが普段食べている様々な食品に使われている。カラギーナンでつくったゲルは寒天よりも透明度がよく、融解温度も低く口ざわりはゼラチンに近い。

実際にカラギーナンゲルを作ってみよう！

作り方

(濃度3%の場合)

水97mlをビーカーに入れ、
恒温槽で約50℃に保つ
をスターラ - で攪拌しながら
カラギーナン3gを入れ約20分静置する
恒温槽から取り出し、
さらに20分くらい常温で放置する

完成



食品だけでなく化粧水やクリームなどカラギーナンは幅広く利用されている。