

精製キトサン

キミカの精製キトサンは、天然の甲殻類を原料として高度に精製された
高分子量・高純度キトサンです
従来のキトサンが内包していた“異物混入リスク”や“かさ比重の軽さ”といった
宿命的な弱点を克服した、まさに画期的な新しいキトサンです
キミカの精製キトサンは、食品や医薬・化粧品をはじめとする幅広い用途に
安心してご利用いただくことができます

異物混入ゼロ

キミカの精製キトサンは、カニやエビの甲殻をそのまま加工していた従来の製法を徹底的に見直し、当社独自の精製技術を駆使して、製品中への異物混入を根絶しました。

精製キトサンなら、従来のキトサンではゼロにできなかった微細な異物も全て排除できます。

かさ比重2倍

キミカの精製キトサンは、従来のキトサンにありがちだった「フワフワした粉末」のイメージを一新します。

重くて流動性に優れた精製キトサンの粉末なら、一定容積の中に従来品の2倍以上の量を充填することができますし、カプセルや錠剤などの剤形を小さくすることも可能です（下図写真）。

味・におい低減

キミカの精製キトサンは、従来のキトサンに比べて原料由来の味やにおいがめざましく改善されています。

精製キトサンなら、食品をはじめとする様々な用途で、味やにおいを気にすることなく幅広い場面でご利用いただくことができます。

■精製キトサンのかさ比重



精製キトサンは一般のキトサンに比べて2倍以上重い粉末になっています

■精製キトサン 品質規格

規格項目	製品タイプ
	LL
粘度(*)	5~20mPa·s
性状	白~帯黄褐色の粉末
確認試験	適合(多糖類の呈色反応)
純度試験(1) 脱アセチル化度	80.0%以上
純度試験(2) 重金属	Pbとして20 μg/g以下
純度試験(3) ヒ素	As ₂ O ₃ として4.0 μg/g以下
乾燥減量	15.0%以下
粒度	250 μm(60Ms) パス
強熱残分	1.0%以下(乾燥物)
一般細菌数	1000個/g以下
大腸菌群	陰性

*) 粘度測定法 0.5%キトサン/0.5%酢酸溶液を調製し、B型粘度計、20℃、30rpm(ローター適宜)で測定

◎ 上記以外の粘度規格の製品も承ります。詳しくはお問い合わせ下さい。