

キミロイド

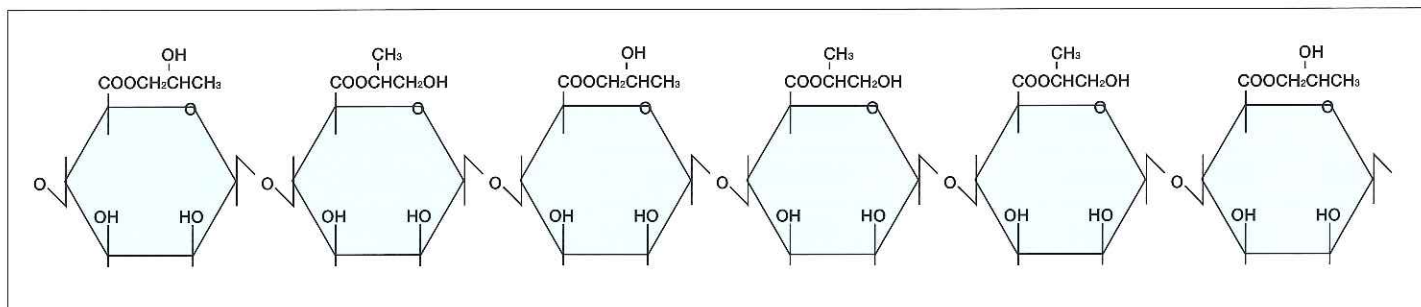
[アルギン酸エステル (PGA)]

キミロイドは、pH3~5の酸性サイドでも安定した粘性を持つことから、酸性食品の粘性安定にきわめて有効です。また、高い起泡能力と乳化力は、酸性乳飲料やドレッシング、ビールなどの泡沫安定にも高い効果を発揮します。



アルギン酸は、コンブ・ワカメに代表される褐藻類に特有な天然多糖類です。含有量は乾燥藻体の30~60%を占め、いわばコンブやワカメの主成分で、天然の食物繊維です。しかし、アルギン酸塩は、鋭敏なカルボキシル基の影響で酸性

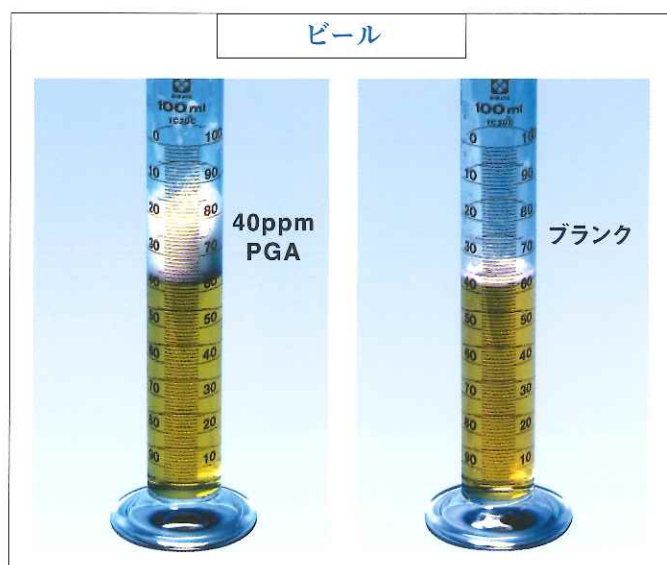
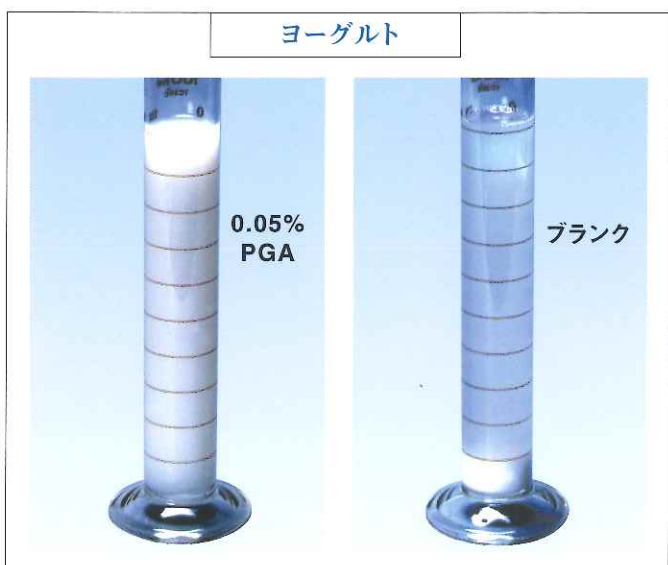
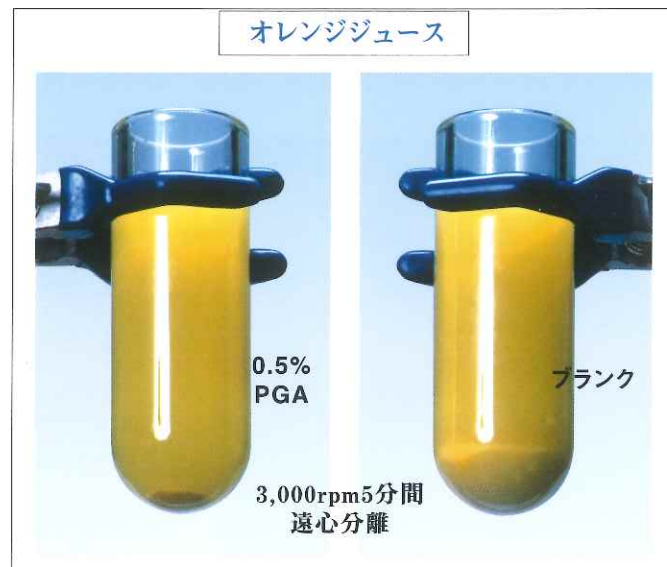
領域やカルシウムなどのポリカチオンの共存下ではゲル化や塩析、凝集をおこします。そこで、カルボキシル基にプロピレングリコール基を導入したエステルとすることにより、耐酸性、耐塩性を賦与し、安定化を図りました。



株式会社 キミカ www.kimica.jp/

本社 東京都中央区八重洲2-4-1 〒104-0028 Tel. 03-3548-1941 Fax. 03-3548-1942 E-mail:tokyo-office@kimica.jp
 大阪営業所 大阪市淀川区西中島3-23-16 〒532-0011 Tel. 06-6300-1310 Fax. 06-6300-1306 E-mail:osaka-office@kimica.jp
 千葉プラント 千葉県富津市大堀1029 〒293-0001 Tel. 0439-87-1131 Fax. 0439-87-3613 E-mail:chiba-plant@kimica.jp
 KIMICA America Inc. Alginatos Chile S.A. [Alchi]

キミロイドは、「安定剤」として幅広く使用できます。



● KIMILOID製品グレード

グレード	粘度(1%水溶液20℃)
LLV	10~30 mPa·s
NLSK	30~60 mPa·s
LV	60~100 mPa·s

グレード	粘度(1%水溶液20℃)
MV	100~150 mPa·s
HV	150~250 mPa·s
BF	50~175 mPa·s(2%)

● 主な用途

- サラダドレッシング
- 麺・パスタ
- フルーツジュース
- ホイップクリーム
- ヨーグルト飲料
- ソース
- アイスcream
- ビール
- 乳酸菌飲料



株式会社 キミカ www.kimica.jp/

本社 東京都中央区八重洲2-4-1 〒104-0028 Tel. 03-3548-1941 Fax. 03-3548-1942 E-mail: tokyo-office@kimica.jp
 大阪営業所 大阪市淀川区西中島3-23-16 〒532-0011 Tel. 06-6300-1310 Fax. 06-6300-1306 E-mail: osaka-office@kimica.jp
 千葉プラント 千葉県富津市大堀1029 〒293-0001 Tel. 0439-87-1131 Fax. 0439-87-3613 E-mail: chiba-plant@kimica.jp
 KIMICA America Inc. Alginatos Chile S.A. [Alchi]