

キミロイド

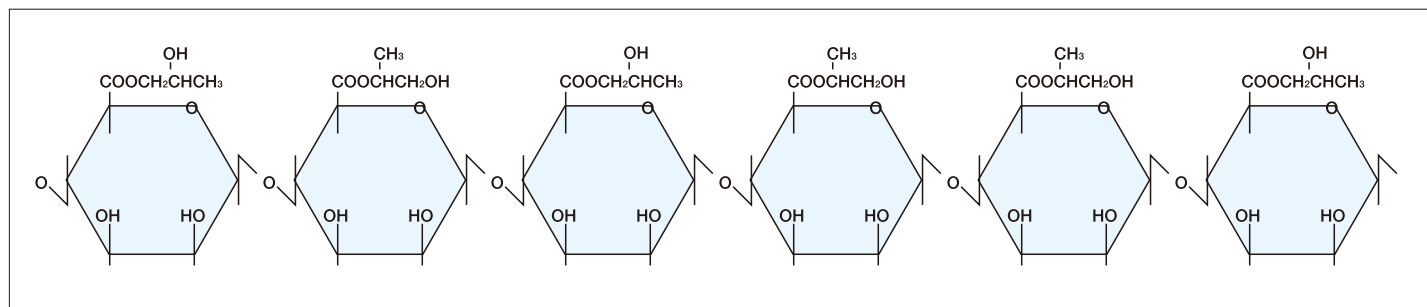
[アルギン酸エステル (PGA)]

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。



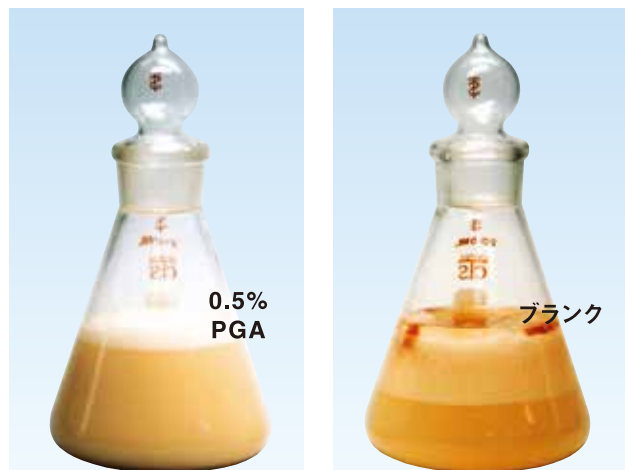
アルギン酸は、コンブ・ワカメに代表される褐藻類に特有な天然多糖類です。含有量は乾燥藻体の30～60%を占め、いわばコンブやワカメの主成分で、天然の食物繊維です。しかし、アルギン酸塩は、鋭敏なカルボキシル基の影響で酸性

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。

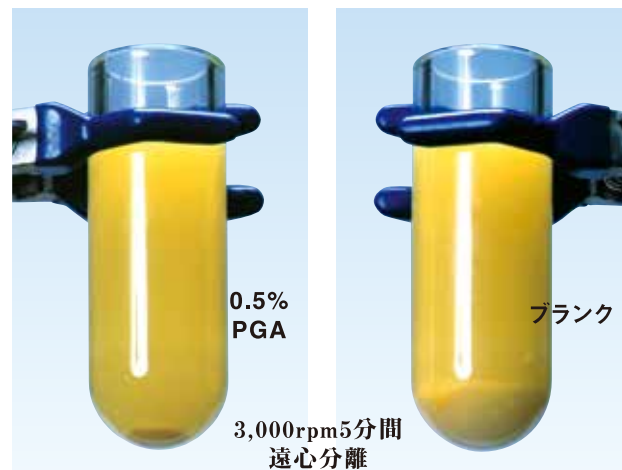


キミロイドは、「安定剤」として幅広く使用できます。

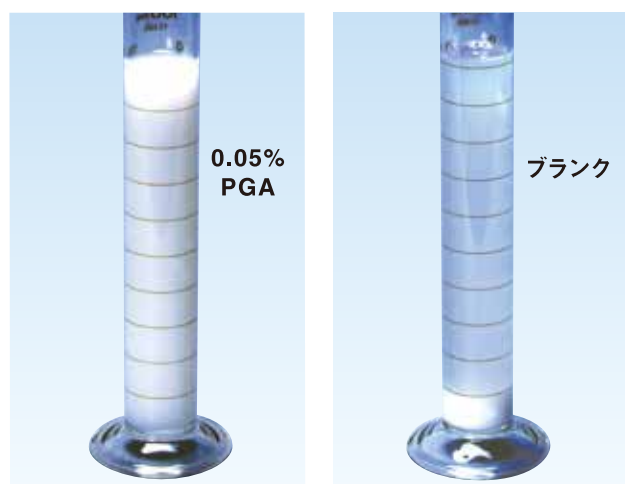
O/Wエマルジョン



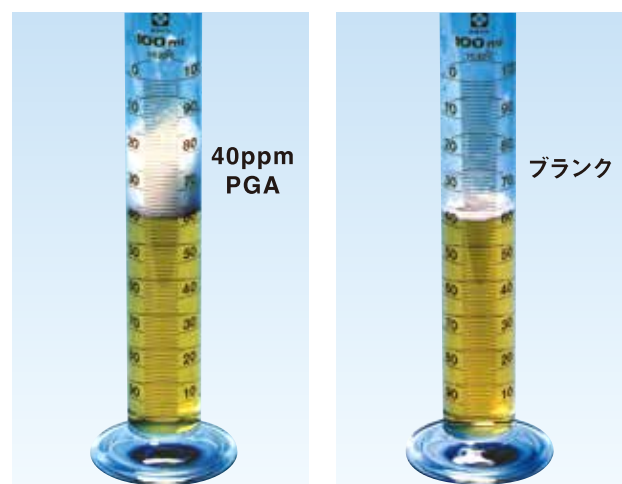
オレンジジュース



ヨーグルト



ビール



● 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
- フルーツジュース
- ヨーグルト飲料
- アイスクリーム
- 乳酸菌飲料
- 麺・パスタ
- ホイップクリーム
- ソース
- ビール

