

Gellan gum

ジェランガム

ジェランガムは、微生物発酵により産生される天然の多糖類です。
ゲル化剤や安定剤等として乳製品、植物性たんぱく飲料、ゼリー、
キャンディ、ジャム、高齢者向け食品等に応用されています。

選べる種類

様々なゲル強度、ゲル化温度、
テクスチャー等に応じた
製品をご用意します
用途に合わせた製品を提案します
ご希望の品質を相談ください

安定供給

グローバルに調達して
供給します
キミカのグローバルネットワークを
活かして調達、安定供給します

高品質

優れた品質の
ジェランガムを厳選しました
ゲル化・増粘安定剤の
エキスパートとして厳選しました



Line Up

商品リスト

用途毎にタイプや特性
の異なるグレードをラ
インナップしました

	タイプ	備考
ジェランガム	ハイアシル型 (ネイティブ型)	用途に応じたゲル化温度やゲル 強度の製品を取り揃えておりま すのでご相談ください
	ミディアムアシル型	
	ローアシル型 (脱アシル型)	

KIMITEX

●ハイアシル型(ネイティブ型) ジェランガム

弾力が強くしなやかなゲル

水に分散させ90℃まで加温して溶解した後に、80℃以下に冷却することによってゲル化します。得られたゲルは凍結・融解耐性、離水防止に優れます。

●ミディアムアシル型ジェランガム

ハイアシル型とローアシル型の中間

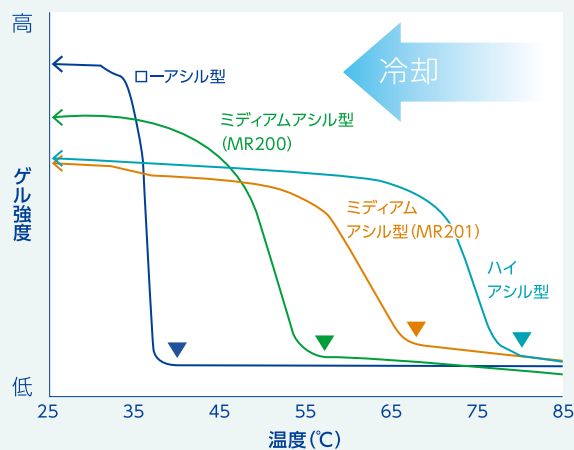
水に分散させ90℃まで加温して溶解した後に、冷却することでゲル化します。ハイアシル型(ネイティブ型)に比べ低い温度(70~50℃)でゲル化するため作業性が向上します。得られたゲルは口当たりの良い優れた弾力性を示します。

●ローアシル型(脱アシル型) ジェランガム

硬く崩れやすいゲル

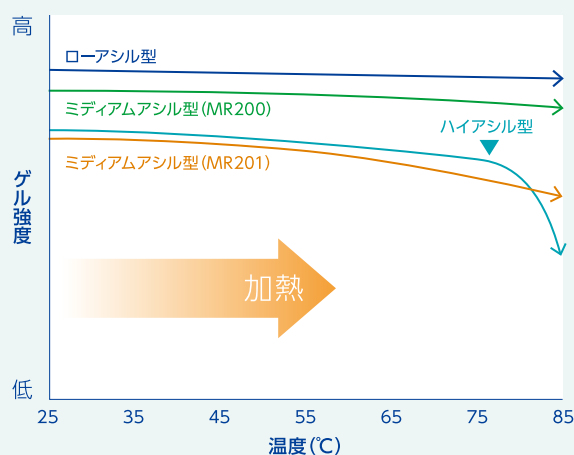
水に分散させた後に85℃まで加温して溶解しカルシウムイオンやカリウムイオンなどのカチオンを加えよく混合します。これを35℃まで冷却すると、優れた耐熱性を示す、透明度の高いゲルが得られます。

ゲル化温度の違い



ジェランガムの種類によって冷却時のゲル化開始温度(▼)が異なります。

ゲルの耐熱性



ハイアシル型(ネイティブ型)は高温(▼)で融解しますが、ミディアムアシル型、ローアシル型(脱アシル型)は高い耐熱性を示します。

ゲルの物性比較

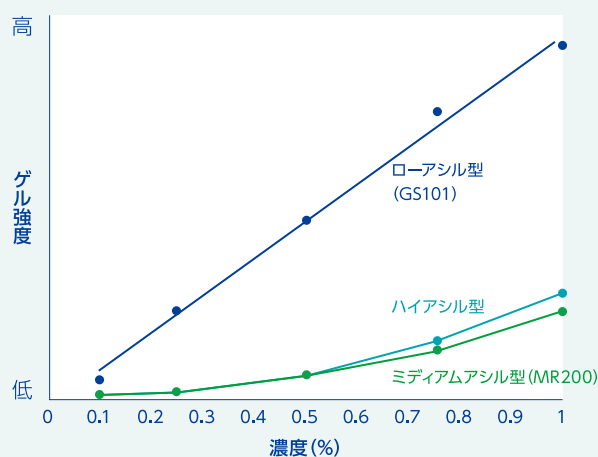
種類	固さ	弾力性	ゲル化温度	耐熱性
ハイアシル型 (ネイティブ型)	△	◎	80℃以下	○ (75℃で融解)
ミディアムアシル型	○	○	70~50℃	◎
ローアシル型 (脱アシル型)	◎	△	35℃以下	◎

機能別用途

機能	効果	応用例	配合量(%)
ゲル化	ゲル形成 テクスチャー改善	フルーツデザート パバロア	0.15~0.2
増粘・安定	ボディ感・耐熱性付与 テクスチャー改善	ジャム、懸濁飲料 パン・パイ用フィリング	0.12~0.3
コーティング	フィルム形成	錠剤タイプの菓子	0.8~1.0

このほかにも、チョコレートソース、グミキャンディ、プロセスチーズ、多層ゼリー、嚥下補助食品、ソフトカプセルなどに利用されています。

濃度とゲル強度の関係



ローアシル型(脱アシル型)ジェランガムでは濃度依存的にゲル強度が上昇し、剛直なゲルが得られます。一方ハイアシル型(ネイティブ型)、ミディアムアシル型ジェランガムは、高濃度でも柔らかく弾力のあるゲルをつくることができます。

