

KIMICA PRODUCT INTRODUCTION

Xanthan Gum

キミカキサンタン

キサンタンガムは、トウモロコシや大豆由来の原料を微生物が発酵する際に産生される増粘多糖類です。増粘剤の製造販売に80年の実績を持つキミカがそのノウハウを活かし高品質でコストパフォーマンスに優れたキサンタンガムをキミカ独自の品質保証体制でお届けいたします。



選べる種類

ファインメッシュ品から造粒品まで

用途に合わせた5種類をご用意しています

安定供給

常時製品を在庫し、ご注文に応じてデリバリーします

ご希望の数量を、短納期でお届けすることができます

安心

キミカ千葉プラントで高品質製品に仕上げます

キミカの国内工場では品質を整え、検査、品質保証を行います



ソース、たれの増粘安定に



ドレッシングの乳化安定に



質感や食感の改良に



高塩濃度食品の安定剤に



キミカキサンタン

Xanthan Gum

キミカキサンタンの特徴

Features of Xanthan Gum

高品質で優れたパフォーマンス

キサンタンガムは高い粘度とシュードプラスチック性を示し、広いpH範囲でご利用頂ける増粘安定剤です。各種ソース・たれ類の増粘剤、ドレッシングなどの乳化安定剤として効果を発揮します。他にも耐酵素性（漬物、塩辛など）、耐塩性（醤油タレや佃煮など）、凍結融解耐性（冷凍食品の品質低下防止）に優れており、幅広い食品にご利用頂けます。食品素材として50年以上の使用実績があり、一日許容摂取量（ADI）に制限を設ける必要がないほどにその安全性は高く評価されています。安心してお使いください。

商品リスト

Line Up

キミカキサンタンを幅広くご利用頂くため
粒度や粉末形状、分散性の異なる5つのグレードをラインナップしました。

グレード名	1% 粘度 [mPa·s]	粉末形状	特徴
EC	1,200~1,800	80Ms	他の粉体とあらかじめ混ぜてご利用頂く用途に適しています。
EC200	1,200~1,700	200Ms	
PH-EC	1,000~1,900	造粒品	液体への投入時の分散性を向上させた造粒品です。
F-EC	1,200~2,000		PH-ECよりも粒度が粗く液体中での分散が容易 粘性の発現が早くなっています。
PH-R3EC	1,200~2,000		粒度が最も粗く液体中での分散が容易 弱い攪拌力でも溶解可能です。

お問い合わせ



株式会社キミカ

[本社]
〒104-0028 東京都中央区八重洲2-4-1
TEL:03-3548-1941 FAX:03-3548-1942
MAIL:tokyo-office@kimica.jp

[大阪営業所]
〒532-0011 大阪市淀川区西中島3-23-16
TEL:06-6300-1310 FAX:06-6300-1306
MAIL:osaka-office@kimica.jp

[千葉プラント]
〒293-0001 千葉県富津市大堀1029
TEL:0439-87-1131 FAX:0439-87-3613
MAIL:chiba-plant@kimica.jp

KIMICA America Inc. Alginatos Chile S.A. [Alchi] KIMICA Europe GmbH

キミカは持続可能な開発目標（SDGs）を支援しています。
具体的な取組みはWEBで紹介しています。

