

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

粒度や透明度の異なる豊富なラインナップ

用途に合わせた4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

ご要望の数量を、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



高塩濃度食品の安定剤に



介護食品等のとろみ付けに



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

キミカキサンタンは粉末粒度や透明度の異なる4つのグレードをラインナップしています。

一般品

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。
EC-200	1,200~1,700	200Ms	
PH-R3EC-T	1,200~2,000	造粒品	粒度が最も粗く液体中での分散が容易です。弱い攪拌力でも溶解可能です。

透明品

グレード名	1% 粘度 [mPa·s]	粉末形状	特徴
CL2	1,200~2,000	80Ms	水溶液の透明度が高いグレードです。

お問い合わせ



株式会社 キミカ www.kimica.jp

東京都中央区八重洲2-1-1 tel. 03-3548-1941 E-mail tokyo-office@kimica.jp

KIMITEX Corporation Osaka Algin KIMICA America Inc. Alginatos Chile S.A. [Alchi]
KIMICA Europe GmbH Qingdao KIMICA Bright Moon Marine Sci-Tech Co., Ltd.

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。

