

# 食品化学新聞

## 食品用 Fグレード

	粘度 (1%,mPa・s)	エーテル化度	用途
F-2	150 ~ 350	0.5 ~ 0.9	飲料、アイスクリーム、シャーベット他
F-2E	150 ~ 350	1.1 ~ 1.5	飲料、アイスグレイズ他
F-10	900 ~ 1,400	0.5 ~ 0.8	チョコレートドリンク、春雨他

ケーション提案を進めて  
春雨などを中心にアプリ  
チョコレートドリンク、  
アイスグレイズ、  
アイスクリームやシャーベ  
ット、アイスグレイズ、  
野では、飲料をはじめア  
アイテムを用意。食品分  
飼料用(Aグレード)2  
ド)4アイテムのほか、  
テムと捺染用(Pグレー  
用(Fグレード)3アイ  
に注力していく考えだ。

ライナップは、食品  
マンズを武器に市場開拓  
を整え、コストパフォー  
ミカ独自の品質保証体制  
異物検査などを実施。キ  
葉ブランドで粒度調整や  
増粘剤の技術を活かして  
80年にわたり培ってきた  
クに乗り出した。同社が  
を開始し、サンプルワー  
品としてCMCの取扱  
ル)に次ぐ増粘多糖類製

キミカは、主力製品で  
あるアルギン酸およびP  
GA(アルギン酸エステ

## 「CMC」本格上市

### 独自の品質保証体制構築

キミカ

いく。また、フットワー  
クの軽さを活かしてユー  
ザーが求める物性のカス  
タムメイドにも対応して  
いく方針で、キメ細かな  
サポートを行うことでシ  
エア獲得を図る。  
一方、主力製品である  
アルギン酸およびPGA  
との製剤品の開発にも着  
手する。これら主力製品  
群とのシナジー効果を発  
揮させることにより、既  
存のアルギン酸の販路を

中心に、新たな市場を創  
出していく考えだ。