

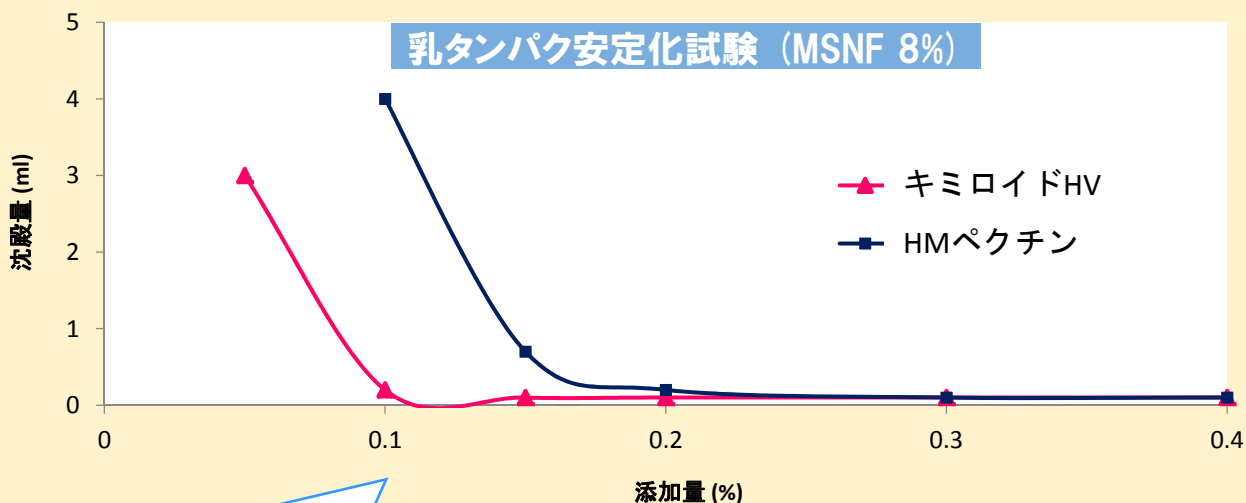
酸性乳飲料用安定剤

キミロイド (アルギン酸エステル)

アルギン酸エステルは、海の恵み“海藻”から生まれた増粘安定剤です。
酸性乳飲料に加えることで乳タンパクの分散を助け、固形分の沈殿を抑えます。

はっ酵乳に！

キミロイド HV



添加量0.1%における沈殿量比較
(2,000 rpm, 5分間遠心分離)



HMペクチン

キミロイドHV

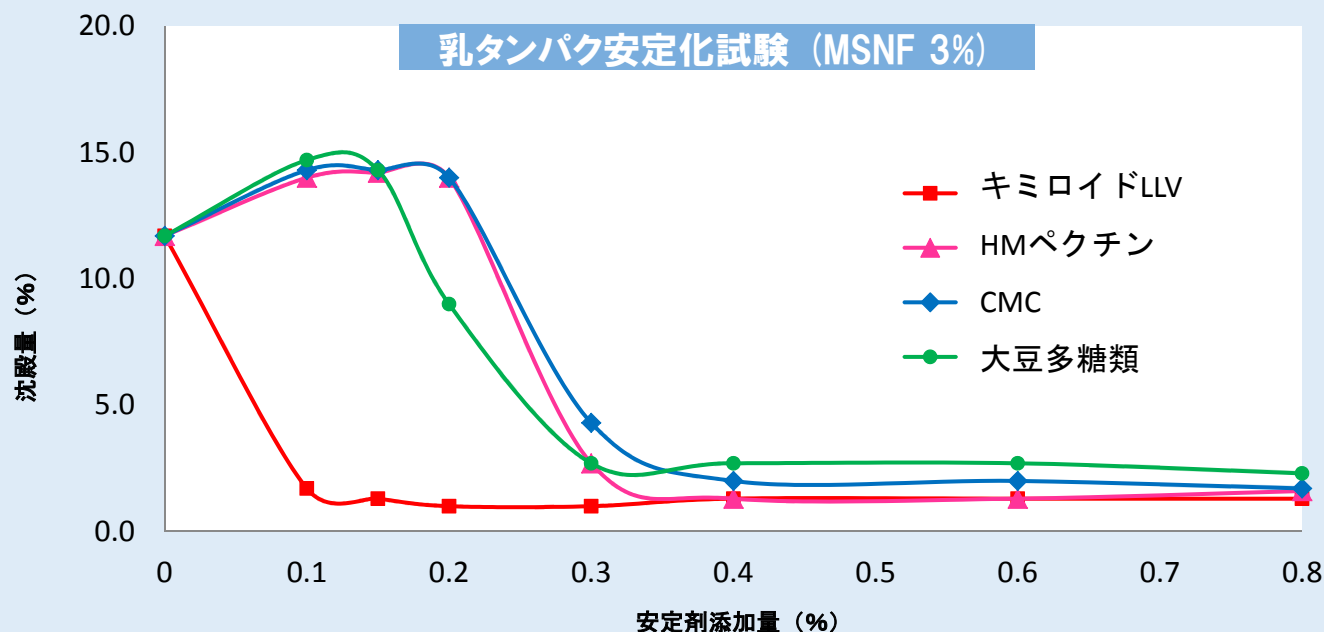
- 無脂乳固形分 (MSNF) 8%, pH4.0の発酵乳に対して各濃度のキミロイドとHMペクチンを加え、90°C、達温にて殺菌後の乳タンパク安定化力を評価しました
- キミロイドHVはHMペクチンのおよそ半量で乳タンパクを安定化させる効果があります

優れた乳タンパク安定化力

良好なフレーバーリリース

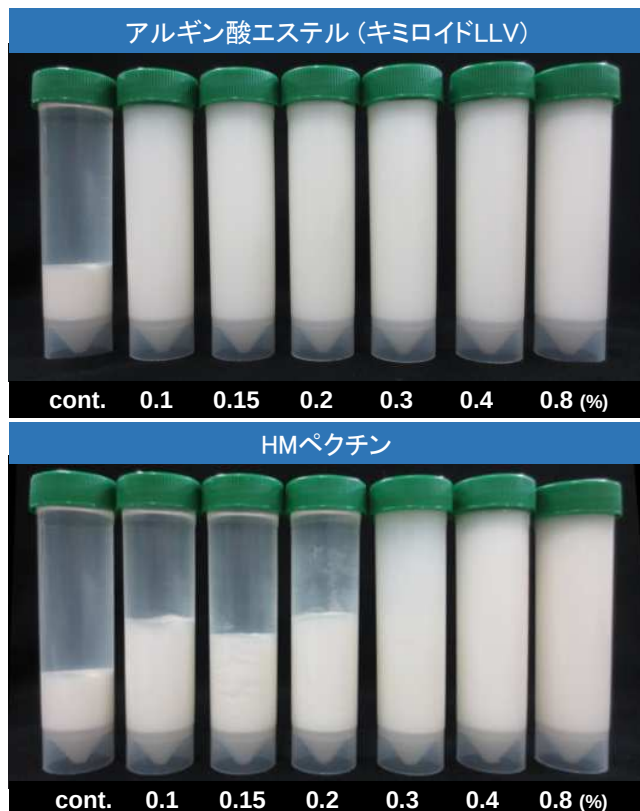
広いpH域(pH3.2~4.4)で安定

乳製品乳酸菌飲料に！キミロイドLLV



- ・無脂乳固形分(MSNF) 3%の酸性乳に対し、アルギン酸エステル、HMペクチン、CMCおよび大豆多糖類の水溶液を加え、均質化した後、遠心分離(3,000rpm×20分間)による沈殿量を比較しました。

静置後の観察 (均質化後、2週間室温で静置)



乳タンパクの状態 (均質化直後に顕微鏡観察)

