

NUTRAVA® Citrus Fiber

NUTRAVA® Citrus Fiber J

NUTRAVA® Citrus Fiber Jは、CP Kelco 社が製造するライム・レモンの果皮を原料とした「食物繊維」または「シトラスファイバー」と表示可能な食品素材です。

○主な特徴

- ・不溶性食物繊維(セルロース)と水溶性食物繊維(ペクチン)が主な構成成分
- ・製造方法の工夫により食物繊維の表面積を最大化
- ・多様な機能性

○機能性

【乳化安定性】

高い乳化安定性と長期安定性

乳化が必要な幅広いアプリケーションで使用することができ、油脂含量 20~60%で乳化が可能です。

また、NUTRAVA® Citrus Fiber Jを使用した乳化は長期間にわたり安定した状態を維持します。

【保水】

- ・製品 1g あたり 18g を超える保水量
- ・離水防止

【分散安定】

- ・相分離の低減と不溶解分の沈降防止

NUTRAVA® Citrus Fiber Jを使用することで、果汁のパルプや不溶性カルシウムなど、固形物の沈降を防止することができ、相分離の低減に効果を発揮します。

【物性改良】

- ・自然な口当たりとボディー感の付与
- ・粘度付与
- ・保形性の向上

■用途例

- ・調味料、マヨネーズ
- ・飲料
- ・冷菓
- ・畜肉製品、パン、チーズ 等

NUTRAVA なし



NUTRAVA あり



40%油脂含量に対する乳化作用

活性化条件：15MPa 以上

SANSHO 三晶株式会社

大阪オフィス
東京オフィス
中央研究所

大阪市中央区城見 2-1-61 ツイン MID タワー23 階
東京都中央区八丁堀 3-20-5 S-GATE 八丁堀 10F
大阪府枚方市津田山手 2-21-1 津田サイエンスヒルズ

TEL:06-6941-7276
TEL:03-4243-6340
TEL:072-606-0070