Creative Enzymes®

プルラン

Cat. No. CEFX-281

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	プルランは、発芽した短茎のカビの発酵によって生成される、グルカンやキサンタンガムに似た細胞外水溶性ムコ多糖です。これは、1938年にR. バウアーによって発見された特別な微生物多糖です。プルラン多糖は、フィルム形成、ガスバリア、可塑性、粘度に優れており、水に溶解し、無毒で無害、無色無臭などの特性を持っています。医□品、食品、□工業、化学工業、石油産業などの分野で広く使用されています。プルラン多糖は、日本で20年以上にわたり食品添加物として使用されており、アメリカではGRASに登□されています。プルランは、アメリカ□局方および日本□局方に含まれています。
用途	食品産業 食品産業におけるプルランは、塩、熱、pH□化に□する優れた耐性を持つ安定化された白色粉末の水溶性中性多糖類で、□粘に使用されます。食品の構造を修正または維持するためのバインダー、接着剤、□粘剤として使用されます。優れたフィルム形成特性を持ち、印刷可能で、熱的に安定しており、優れた酸素バリア特性があります。プルランは、卵、果物、野菜、ドライフルーツ、海産物、肉類の保存や、低カロリーの食品添加物として使用できます。 化粧品産業 プルランの水溶液は、低粘度で良好な泡保持性と結合特性を持ち、高級エモリエント、ヘアコンディショナー、フェイシャルクレンザーに適しています。その優れた結合特性により、フェイシャルマスクに広く使用されており、良好な溶解特性により、アクティブ成分や香水の理想的なキャリアとなります。製□産業 プルランの結合特性は、錠剤製造プロセスにおける他のバインダーよりも優れており、低粘度と高い接着性により、顆粒化プロセスでの使用が非常に効率的です。プルランのフィルム形成および結合特性は、錠剤コーティングの重要な成分となり、滑らかな表面を提供し、錠剤の強度を向上させます。完全に自然な有機製品として、プルランカプセルはゼラチンカプセルの外□を持ちながら、ビーガンや宗教的な人々のニーズを□たします。非常に低い酸素透過性により、酸化しやすい内容物のカプセル化に適しており、保存期間と安定性を延ばします。 タバコ産業 プルランは、香りを加え、湿度を維持し、グレードを向上させるため、タバコ産業において有望なタバコバインダーおよび湿潤剤です。

製品情報

外□	白からオフホワイトの粉
形態	粉末
CAS登□番号	9057-02-7

使用法とパッケージング

包装	1kg/袋

保管・発送情報

保存方法	製品は、製造日から少なくとも24ヶ月間、通常の温度で乾燥した閉じられた環境下で密封容器に保管できます。容器はしっかりと閉じておいてください。