Creative Enzymes®

カッシアガム

Cat. No. EXTZ-556

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	カッシアガムは、カッシア・オブツシフォリアおよびカッシア・トラの種子の胚乳から抽出された、ガラクトマンナンとして知られる天然の機能成分です。中国、インド、その他の国々では、カッシアの種子は数千年にわたり、肝熱を取り除き、腸を調整し、視力を改善する効果があるとして、ハーブ医療や栄養補助食品として使用されてきました。 カッシアガムは、□粘剤、乳化剤、泡安定剤、保湿剤、テクスチャー改善剤として推□されます。チーズ、冷凍食品、冷凍デザート、アイスクリーム、肉製品、ソーセージ、動物飼料などの製品に□用されています。また、カッシアガムは、カラギーナン、キサンタンガム、グアーガムなどの他の水溶性ガムとブレンドすることで、効果を高めるためのユニークな相乗効果を持つゲル状の形態を形成することもできます。

製品情報

形態	パウダー