Creative Enzymes®

ナトリウムアルギネート

Cat. No. CEFX-186

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	アルギン酸は、昆布や大型藻類などの褐藻に存在する天然の多糖類であり、藻類のアルギン酸と海水中の鉱物から生成される天然産物です。アルギン酸は、マンヌロン酸（M）とグルロン酸（G）からなる混合多糖類です。 ナトリウムアルギン酸は、親水性コロイドとして、水に容易に溶解し、粘性のある溶液を形成します。その□粘および安定化特性により、食品や飲料の□粘剤、安定剤、印刷用□料ペースト、油田補助剤などとして使用できます。
用途	食品添加物：肉製品、乳製品、飲料、冷凍食品、パスタ製品、ベーカリー製品、ソースおよび調味料。 ゲル製品：バイオニックフード成形、ゼリーモールド。 印刷ペースト：反□印刷、分散印刷、デジタル印刷。 医療用賦形剤：徐放剤、接着剤、懸濁剤、□粘剤、マイクロカプセル材料、フィルム形成材料、歯科印象材料。 化粧品用水分保持：化粧品の保湿および水分ロックに使用できます。

製品情報

種	アルギン酸
外□	乳白色から淡黄色、または淡黄色がかった茶色の糸状、粒状または粉状。
純度	98% フィセチン

保管・発送情報

保存方法	直射日光を避けて、適切な保管状況で2年間保管されます。