

## 微結晶セルロース

Cat. No. EXTZ-761

Lot. No. (See product label)

### はじめに

微結晶セルロースは、精製された部分的に脱重合されたセルロースで、白色で無臭、無味の結晶粉末として現れ、孔のある粒子で構成されています。これは、食品、化粧品、製薬業界で広く利用されており、粒子サイズや水分含量の違いにより、特有の特性や用途が生まれます。食品業界では、微結晶セルロースは食物繊維として機能し、健康促進製品に最適な機能性添加物として、エマルジョンやフォームを安定させ、高温でも安定性を維持し、全体的な液体の安定性を向上させることができます。さらに、物キャリアや制御放出マトリックス材料としても機能します。

### 製品情報

形態 白色の結晶性粉末

CAS登録番号 9004-34-6

分子式  $(C_6H_{10}O_5)_n$