



# LMペクチン (カーギル社)

LMペクチンは、エステル化度が50%以下のペクチンです。LMペクチンはカルシウムなどの二価金属イオンと反応することでゲルを形成します。デザートベースやミルクデザート、低糖度ジャム、耐熱性ジャム、フルーツプレパレーションなど、さまざまな用途にご使用いただけます。

商品名	原材料	エステル化度	カルシウム反応性	擬似パルプ	デザートベース	ヨーグルト	ミルクデザート	ジャム Bx50 以下	ジャム耐熱性	ソース	うわがけゼリー	荷姿
UNIPECTINE™ <b>OF 100 C</b>	シトラス	超低	●●●●					 (果肉分散)		 (果肉分散)		25kg ダンボール箱
UNIPECTINE™ <b>OF 305 SB</b>	リンゴ	低	●●●●									
UNIPECTINE™ <b>OF 405 C SB</b>	シトラス	中	●●●●									
UNIPECTINE™ <b>OF 445 C</b>	シトラス	中	●●●●									
UNIPECTINE™ <b>OF 463 C SB</b>	シトラス	中	●●●●									
UNIPECTINE™ <b>LM SN 325</b>	リンゴ	中	●●									
UNIPECTINE™ <b>LM SN 325 CITRUS</b>	シトラス	中	●●									
UNIPECTINE™ <b>OF 645 C</b>	シトラス	中	●●									
UNIPECTINE™ <b>OF 755 C SB</b>	シトラス	高	●●									
UNIPECTINE™ <b>OF 805</b>	リンゴ	高	●									
UNIPECTINE™ <b>OF 805 C</b>	シトラス	高	●									
UNIPECTINE™ <b>OF 845 C</b>	シトラス	高	●									
UNIPECTINE™ <b>OF 327 C</b>	シトラス	高	●									
UNIPECTINE™ <b>OB 700 SB</b>	リンゴ	高	●●●●									
UNIPECTINE™ <b>AYS 407 C</b>	シトラス	中	●									
UNIPECTINE™ <b>OG 355 C S SB</b> (ペクチン製剤)	シトラス	低	●●●●									
UNIPECTINE™ <b>OG 505 S</b> (ペクチン製剤)	リンゴ	中	●●									
UNIPECTINE™ <b>OG 903 C S</b> (ペクチン製剤)	シトラス	高	●									

Cargill brands are trademarks of Cargill Incorporated and/or related companies.

# HMペクチン (カーギル社)

HMペクチンは、エステル化度が50%以上のペクチンです。HMペクチンは糖度とpHのコントロールによりゲルを形成します。糖度の高いジャムや菓子ゼリーに最適です。  
さらに、飲料への粘度付与、口当たりやフレーバーリリースの改善、また酸性乳飲料では乳タンパクの安定化にもご使用いただけます。

商品名	原材料	SP 値 (注 1)	カルシウム 反応性	エステル 化度	ドリンク ヨーグルト	酸性乳飲料	フルーツ 飲料	ジャム Bx.60以上	ソース	菓子ゼリー	荷姿
UNIPECTINE™ <b>AYD 5110 SB</b>	シトラス	1100 以上	高								25kg クラフト袋
UNIPECTINE™ <b>AYD 3110 SB</b>	シトラス	1100 以上	中								
UNIPECTINE™ <b>AYD 5090 MB</b>	シトラス	900 以上	高								
UNIPECTINE™ <b>QC 40 T SB</b>	シトラス										
UNIPECTINE™ <b>SS 150</b>	リンゴ			低							25kg ダンボール箱
UNIPECTINE™ <b>SS 150 CITRUS</b>	シトラス			低							
UNIPECTINE™ <b>OF 959 C SB</b>	シトラス			超低							25kg クラフト袋
UNIPECTINE™ <b>PG 879 S</b> (ペクチン製剤)	リンゴ										25kg ダンボール箱

Cargill brands are trademarks of Cargill Incorporated and/or related companies.

注 1 SP値 - 乳タンパク安定化能 (ペクチン 1g で安定化できるヨーグルトの量 [Cargill 社規格])

# 即溶解ペクチン

即溶解ペクチンは、冷水可能のLMペクチンです。通常のLMペクチンは溶解に80℃以上の加熱が必要ですが、即溶解ペクチンは加熱の必要がありません。即席でペクチンのもつ優れた物性を発揮することができ、介護食やカフェ・レストラン用デザート等のオペレーション簡素化など、製品・メニュー開発の可能性を広げます。

商品名	特長	用途	荷姿
<b>UTFC LM QS 400C</b>	冷水可溶性を特徴とする LMペクチン Caと反応することでゲル化	・ゲル化剤として ゼリー、プリン、ダイエットシェイク、ジュレドレッシング	20kg クラフト袋
<b>ユニガムQS-2011</b>	冷水可溶で即ゲル化 Ca、緩衝塩が配合された 即溶解ペクチン製剤	・品質改良剤として 麺製品、プレミックス  ・カテゴリー 介護食、健康食品、家庭・カフェ・レストランでの簡単デザート	
<b>UNet QSED 400</b>	易分散ペクチン 溶解性・分散性に優れる	・その他のメリット 加熱工程の短縮によるエネルギー削減	10kg クラフト袋

# カラギナン (カーギル社)

カラギナンは紅藻類から抽出される多糖類であり、熱可逆的なゲル化剤・増粘剤としてご利用いただけます。硫酸基を15%から40%含み、その割合によってカッパ、イオタ、ラムダの3タイプに大別され、それぞれ性質が大きく異なります。カッパ、イオタはミルクプリンやゼリー用のゲル化剤として、ラムダは冷水可溶の増粘剤としてご使用いただけます。

商品名	タイプ	用途	ゼリー	ミルクプリン	ココア飲料	肉製品	ドレッシング ソース、スープ	荷姿
SATIAGEL™ <b>BWJ 40</b>	カッパ	ゲル化剤	☑	☑				25kg ポリエチレン袋
SATIAGEL™ <b>CG 30</b>	カッパ	ゲル化剤	☑	☑				
SATIAGEL™ <b>ABN 26</b>	カッパ	安定剤			☑			20kg ポリエチレン袋
SATIAGEL™ <b>ME 4 SB</b> (カラギナン製剤)	カッパ	ゲル化剤	☑					
SATIAGEL™ <b>ME 19</b> (カラギナン製剤)	カッパ	ゲル化剤	☑			☑		25kg クラフト袋
SATIAGEL™ <b>RPI 730J</b> (カラギナン製剤)	カッパ	ゲル化剤				☑		
SATIAGEL™ <b>ME 22</b>	カッパ	ゲル化剤	☑			☑		
SATIAGEL™ <b>KHG 30T</b>	イオタ	ゲル化剤	☑	☑				
SATIAGUM™ <b>BDC 20</b>	ラムダ	増粘剤					☑	25kg ポリエチレン袋
SATIAGUM™ <b>MM 30</b>	ラムダ	増粘剤					☑	

Cargill brands are trademarks of Cargill Incorporated and/or related companies.

# キサントガム (カーギル社)

キサントガムは、微生物*Xanthomonas campestris*の発酵により得られる多糖類です。耐塩性・耐酸性・耐熱性を特徴とし、低濃度で高い粘性を示します。ドレッシング等への粘度付与のほか、近年では咀嚼嚥下困難者向けのとろみ調整食品にも多く使用されています。

商品名	特長	粒度	粘度	用途	荷姿
SATIAXANE™ <b>CX 90</b>	汎用品	180 μm 95%パス	≥ 1500 mPa・s (1%水溶液+1%KCl添加/25℃)	ドレッシング、 タレ、調味料、 スープ類、 マヨネーズ、 冷凍食品、 水産加工品、 咀嚼・嚥下ケア食品、 フルーツプレパレーション、 ソース、飲料、 ゼリー類	25kg ポリエチレン袋
SATIAXANE™ <b>CX 91</b>	汎用品 微粉タイプ	75 μm 92%パス			
SATIAXANE™ <b>CX 2 QD</b>	顆粒タイプ 溶解性に優れる	250 μm以上 50%以上 100 μm以下 10%以下	1200~1600 mPa・s (1%水溶液+1%KCl添加/25℃)		10kg ダンボール箱
SATIAXANE™ <b>CX 915</b>	ダマにならない 飛散しにくい 粘度発現が緩やか	355 μm以上 90%以上 100 μm以下 10%以下			
SATIAXANE™ <b>CX 930</b>	透明性に優れる	180 μm 95%パス	1400~1800 mPa・s (1%水溶液+1%KCl添加/25℃)		25kg ポリエチレン袋
SATIAXANE™ <b>CX 931</b>	透明性に優れる 微粉タイプ	75 μm 92%パス			
SATIAXANE™ <b>CX 930 QD</b>	顆粒タイプ 透明性・溶解性に優れる	250 μm以上 50%以上 100 μm以下 10%以下			

Cargill brands are trademarks of Cargill Incorporated and/or related companies.  
※遺伝子組換え原料およびアレルギー物質は不使用です。

## ガラクトマンナン類 (ユニペクチン社)

ガラクトマンナン類は、マンノースとガラクトースが結合したユニットから構成される多糖類で、それぞれマメ科の植物種子の胚乳から得られます。

主鎖マンノースと側鎖ガラクトースの比率は、グァーガムでは2:1、タラガムでは3:1、ローカストビンガムでは4:1であり、それぞれ特性が異なります。

【効果】増粘効果、保形性向上、保水効果、離水防止、乳化促進、氷結晶の生成防止、  
冷凍耐性の向上、でん粉の老化防止、他の増粘多糖類との相乗効果など

## グァーガム

商品名	特長	粘度	用途	荷姿
VIDOGUM <b>GHK 175</b>	冷水可溶 豆由来の風味が 少ないタイプ	2600 ~ 3950 mPa·s (1%水溶液 ※25℃1時間溶解後、25℃で測定)		
VIDOGUM <b>G 200 I</b>	冷水可溶	3600~4500 mPa·s (1%水溶液 ※25℃1時間溶解後、25℃で測定)	アイスクリーム ホイップクリーム ドレッシング、マヨネーズ パン、焼き菓子 バター液、冷凍食品 フルーツプレパレーション 麺類、スープなど	25kg ダンボール箱
<b>VIDOCREM A</b>	冷水可溶 低分子・低粘度タイプ	36 ~ 88 mPa·s (1%水溶液 ※25℃1時間溶解後、25℃で測定)		
グァーガム製剤 <b>Vidofix</b>	冷水可溶 低分子・低粘度タイプ	18 ~ 44 mPa·s (1%水溶液 ※25℃1時間溶解後、25℃で測定)		1kg×12袋 個装：アルミパウチ袋 外装：ダンボール箱

## タラガム

商品名	特長	粘度	用途	荷姿
VIDOGUM <b>SP 175</b>	一部冷水可溶	2500 ~ 3650 mPa·s (1%水溶液 ※25℃1時間溶解後、25℃で測定) 3900 ~ 5000 mPa·s (1%水溶液 ※92℃10分溶解後、25℃で測定)	飲料、アイスクリーム フルーツプレパレーション、 ドレッシング、マヨネーズ パン、焼き菓子、デザート 冷凍食品など	25kg ダンボール箱

## ローカストビンガム (カロブビンガム)

商品名	特長	粘度	用途	荷姿
VIDOGUM <b>L 175 HQ</b>	熱水可溶	2700 ~ 3300 mPa·s (1%水溶液 ※加熱溶解後、25℃で測定)	ゼリー、デザート、 ゼリー飲料、ドレッシング アイスクリーム、 パン、焼き菓子 冷凍食品など	25kg ダンボール箱

# メチルセルロース HPMC (ダウ・ケミカル社)

メチルセルロースおよびHPMCはバルブを主原料とした誘導体です。加熱することでゲル化または増粘するという特徴的な性質をもつため、冷凍食品などのレンジアップ商品や惣菜の品質改良にご使用いただけます。また、乳化能・気泡安定性をもつため、グルテンフリーパンやホイップクリーム安定化、エマルジョンを添加することによるカロリーカットなど様々な応用が可能です。

商品名	物質名	溶解温度*	増粘・ゲル化温度*	用途	荷姿
メトセル <b>MX™0209</b>	メチルセルロース	10℃以下	40℃前後	【メチルセルロース・HPMC】  魚肉・畜肉製品：結着性、保形性、歩留りの向上 タレ・ソース：耐熱性付与、突沸の防止 惣菜フィリング：耐熱性付与、乳化安定 フライ製品の中だね：パンク防止、歩留り向上、食感改良 バター液：衣はがれ防止、加水率アップ、吸油抑制、衣の食感維持 成型ポテト・成型肉：結着性向上、卵白代替	15kg クラフト袋
メトセル™ <b>SGA7C</b>					10kg クラフト袋
メトセル™ <b>A15</b>					15kg クラフト袋
メトセル™ <b>A4M</b>	HPMC	13℃以下	50℃前後	【HPMC】  ホイップクリーム：気泡の維持・向上、乳化安定、脂肪代替 製菓・製パン：骨格形成、保水性向上、食感改良、カロリーオフ	25kg クラフト袋
メトセル™ <b>E19</b>					
メトセル™ <b>F50</b>		70℃前後			
メトセル™ <b>F4M</b>			30℃以下		
メトセル™ <b>K99</b>		10kg クラフト袋			
メトセル™ <b>K4M</b>			20kg クラフト袋		
メトセル™ <b>K100M</b>		10kg クラフト袋			
メトセル™ <b>K250M</b>			20kg クラフト袋		

Dow Chemical brands are trademarks of Dow Chemical Incorporated and or/related companies.

※参考値、実際の挙動は使用条件によって異なります。



# アラビアガム (ドライテック社)

アラビアガムは、アカシア属植物の樹液から得られます。原料の種類によりタンパク質含量が異なり、乳化作用に違いが表れます。他の増粘剤と比較し低い粘性を示すため、高濃度でのコーティングやクランチバーの結着剤として利用されます。また、乳化特性を持つものは飲料や香料の乳化用途に利用されています。

商品名	性状	原料	色調	用途	荷姿
<b>アラガム 301</b>	微粉	セネガル種	白色	飲料・香料の乳化 カプセル、グミ コーティング、結着剤	25kg クラフト袋

## ゼラチン (ルスロ社)

ゼラチンは、動物の皮や骨に存在する不溶性タンパク質を可溶化したものです。離水がなく、やわらかく熱可逆性のゲルを形成します。その特長は食品だけでなく医薬品でも幅広く利用されています。弊社では、世界トップメーカーであるRousselot(ルスロ社)のゼラチンをご案内しています。

商品名	原材料	処理	ブルーーム	メッシュ	用途	荷姿
Rousselot <b>300 PS</b>			300	60/8	菓子 (グミ、マッシュフロ、ゼリー、ビスケットなど) デザート (ゼリー、プリン、ムースなど) ヨーグルト、健康食品用カプセル、調理加工食品 野菜、スープ、ココ味付与	25 kg* クラフト袋
Rousselot <b>250 PS</b>		酸	250	60/30/8		
Rousselot <b>200 PS</b>	豚皮		200	8		
Rousselot <b>100 PS</b>		100	30			
Rousselot <b>250 LB</b>		アルカリ	250	60/30/8		
Rousselot <b>150 LB</b>	牛骨		150	60/8		



上記以外のゲル強度、メッシュサイズをご要望の際は、お問合せ下さい。

\*詳しくはお問合せ下さい。

## コラーゲンペプチド (ルスロ社)

コラーゲンペプチドは動物の皮膚や骨に存在する不溶性の繊維状タンパク質であるコラーゲンを可溶化し、消化吸収性を高めた水溶性のタンパク質です。世界トップのゼラチンメーカーであるRousselot(ルスロ社)のコラーゲンペプチドは、風味・溶解性に優れております。

## Peptan® シリーズ

商品名	原材料	平均分子量	特長	荷姿
Peptan® <b>F 5000 HD</b>	 魚皮	5,000 Da	速効品 (糖密度: 0.40-0.55/g/ml) 溶解性に優れ、 肌や骨、関節に対するエビデンスを取得 風味がよく、食感への影響が少ないタンパク質素材	15 kg クラフト袋
Peptan® <b>F 2000 HD</b>		2,000 Da		
Peptan® <b>P 5000 HD</b>	 豚皮	5,000 Da		
Peptan® <b>P 2000 HD</b>		2,000 Da		

## セルブ メデイケーション素材

生活習慣病や少子高齢化が深刻化する時代を迎え、「セルブメデイケーション」自分の健康は自分で守るという予防医学の考え方から、機能性食品のニーズは二層は、ますます高まっています。私たちは、美味しさにもこだわった、優れた効果の機能性素材を厳選し提供しております。

## 植物由来機能性素材

商品名	成分規格	期待される効果・特長	荷姿
リンゴポリフェノール <b>APPL IN® アップリン</b>	総ポリフェノール ≥80% (280nm UV法) フロリジニン含量 ≥5%	糖質吸収抑制効果 高い抗酸化作用	5kg (外) タンボール箱 (内) アルミ袋
ホスファチジルイノシトール <b>ソイブレイン® PI50</b>	ホスファチジルイノシトール ≥50%	脳機能維持・改善、脂質代謝改善 血管新生抑制、肝機能改善	1kg x5 (外) タンボール箱 (内) アルミ袋
サフラン抽出物 <b>Saffreal® サティリアル</b>	サフランナル ≥0.34%	清血維持による体重減少効果 リラックス効果	1kg アルミ袋

## 乳由来機能性素材

商品名	成分規格	期待される効果・特長	荷姿
乳清カルシウム ミルクカルシウム <b>28</b>	<b>S-10</b> カルシウム ≥28% 平均粒度 10µm	カルシウム強化 苦味、えぐ味が少なく、風味良好 微細加工により、食感・分散溶解性を向上	20kg クラフト袋
	<b>S-3</b> カルシウム ≥28% 平均粒度 3µm		
ホエイペプチド <b>HW-3</b>	タンパク質 ≥78%	タンパク質強化、BCAA豊富 苦味、えぐ味が少なく、風味良好	20kg クラフト袋
ミルクセラミド <b>MC-5 SD30</b>	スフィンゴミエリン ≥1.4%	肌の水分量改善 アトピー性皮膚炎の低減	10kg クラフト袋

## その他機能性素材

商品名	成分規格	期待される効果・特長	荷姿
クレアチン モノハイドレート <b>クレアチン</b>	クレアチン ≥99.9%	筋量の維持・向上 脳機能改善効果	25kg タンボール箱
オメガ3パウダー <b>MEG3®</b>	総Omega-3 ≥18.0%	脳機能改善効果、記憶力の向上 独自粉末化技術「POWDER LOC™」により、 臭いが少なく、熱安定性、pH安定性、 酸化安定性に優れる。	10kg (外) タンボール箱 (内) アルミ袋
	DHA粉末タイプ <b>DHA</b>		
イヌリン <b>インジフ</b>		食物繊維強化、物性改善 整腸作用、血糖値の上昇抑制	20kg クラフト袋

## 風味補強材 (バターバズ社)

上質な乳製品を酵素処理することにより製造した風味豊かな食品素材です。高いフレーバー強度を保持し、わずかな添加量でも乳の風味を向上させることが可能です。風味増強・フレーバーの調和・マスキングなどの効果はもちろんですが、乳原料削減によるコストダウンやカロリーオフの目的にもお使いいただけます。

商品名	特長	表示例	効果と用途	荷姿	
バターバズ ハイコンセントレイト アンカレード	ミルク感、コク、旨味と突出した力価を持つバターエンハンサー	バターエキスパウダー (乳成分を含む)	目安添加量：0.05～0.5% <効果> ・乳製品、オリーブオイル本来の風味・呈味付与 ・フレーバー、コク味、脂肪感付与 ・嫌味のマスキング ・劣化臭の防止 ・トータルコストの削減 <用途> 飲料、プリン、アイスクリーム、ヨーグルト、パン、菓子、ダイエット製品 粉末製品（シーズニング、スープ） 塩味製品（冷凍食品、惣菜、タレ、ソーセージ）	25 kg クラフト袋	
クリームプラス	全体のバランスを整え、コク味を主体とした味の底上げマスキング効果	クリームエキスパウダー (乳成分を含む)			
バターミルクバズ J	素材の甘みを引き出す塩味とコク味を付与	バターミルクエキスパウダー (乳成分を含む)			
ミルクバズ JB	強いミルク感と後に残るコク味を付与	ミルクエキスパウダー (乳成分を含む)		15kg クラフト袋	
サワークリームバズ コンセントレイト	酸味を引き立たせ、味をまとめる	サワークリームエキスパウダー (乳成分を含む)			
チーズバズ (チェダー)	チーズのコク味、濃厚感を付与	チーズエキスパウダー (乳成分を含む)		<効果>発酵風味やうま味の付与 <用途>パン、スナック、ドレッシング、ソース、スープ、バター粉	22.68kg クラフト袋
チーズバズ (バルメザン)					
オリーブオイルバズ	オリーブオイルのさわやかな呈味を付与	オリーブオイル入り粉末植物油脂			
ドライビール エクストラクト	ビール様の発酵風味およびうま味の付与	ビールエキスパウダー			

## バナナパウダー (ナチュラルエボリューション社)

世界で最も環境基準が厳しいと言われるオーストラリアの原料を使用したバナナ粉末です。栄養価の高い未熟バナナ果肉をまるごと粉末化した本品は、レジスタントスターチ、カリウムやマンガンなどのミネラルなどが豊富に含まれます。

商品名	特長	表示例	用途	荷姿
バナナマッシュ	世界で1%しか栽培されていないレディフィンガー種使用 グルテンフリー レジスタントスターチ、ミネラルを豊富に含む	バナナ粉末	パン、焼き菓子、スムージー、ニュートリションバー、キャンディー 等	8kg×2 ダンボール箱



## チーズパウダー (ラクトサン社)

デンマーク ラクトサン社は、1952年に世界で初めてチーズパウダーの生産に成功したチーズパウダー専門メーカーです。ナチュラルチーズを原料とし、厳重な品質管理のもと、高品質なチーズパウダーを全世界に供給しています。

商品名	特長	荷姿
ゴータチーズパウダー (タイプ 110202)	【半硬質タイプ】口当たりが良く、ナツティな味	20kg クラフト袋
チェダーチーズパウダー (タイプ 130207)	【硬質タイプ】シャープなチーズ味と酸味を持つ	
エメンタルチーズパウダー (タイプ 143201)	【硬質タイプ】甘味のあるやさしい味	
バルメザンタイプチーズパウダー (タイプ 183206)	【超硬質タイプ】上品な旨みを持つ。様々な料理に合わせやすい	
ストロングチーズパウダー (タイプ 123201)	【ウォッシュタイプ】熟成したチーズの強い香りと、濃厚な旨み	
モッツアレラチーズパウダー (タイプ 180202)	【フレッシュタイプ】ミルクィな香りと軽い酸味を持つ	
クリームチーズパウダー (タイプ 183204)	【フレッシュタイプ】乳脂肪分が高く、濃縮されたミルクのコクがある	
カマンベールチーズパウダー (タイプ 160203)	【白カビタイプ】クリーミーでありながら、適度な刺激味とコク味を持つ	
ゴルゴンゾーラチーズパウダー (タイプ 150202)	【青カビタイプ】青カビタイプながら、なめらかな口当たり	
ブルーチーズパウダー (タイプ 150205)	【青カビタイプ】ブルーとスティルトンが醸し出す豊富な味と香り	

## ■酒粕パウダー

商品名	特長	表示例	用途	荷姿
UMAMI エンハンサ	アミノ酸、核酸などの有機酸を豊富に含んだ濃縮酒粕うまみ増強材	粉末酒粕、加工デンプン	<p>&lt;効果&gt; 旨み、コクの付、減塩食品への塩味増強と低脂肪食品への脂肪感付与 マスキング効果（魚・肉製品）</p> <p>&lt;用途&gt; ・乳製品：バター、チーズ、アイスクリーム ・水産、畜肉製品：焼き魚、煮物、つみれ、かまぼこ ・スープ：ラーメン、野菜スープ、チーズスープ ・シーズニング：ドレッシング、スナック</p>	1kg × 10 ダンボール箱

## ■岩塩 (SKWイーストアジア社)

商品名	用途	特長	荷姿
アルペンザルツ プレミアム	肉製品、菓子 等	ドイツアルプスの天然岩塩層から採取した、マイルドでコクのある味わいが特長。水分含量が0.1%以下と低く、サラサラしていて固まりにくい品質	25kg ポリエチレン袋