

食品添加物 シクロデキストリン

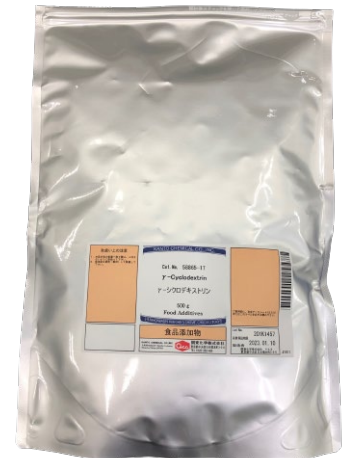
Food Additive, cyclodextrin

シクロデキストリンの機能

- 「新食物繊維」としての α -シクロデキストリン
- 光、紫外線、熱に不安定な物質を包接することで安定化
- 徐放 / 有用成分を予め包接しておき、徐々に放出
- マスキング / 嫌な臭い、味など包接することで改善
- 可溶化 / 水にとけにくい成分を包接し、水に溶解させる
- 粘度調整
- バイオアベイラビリティの向上

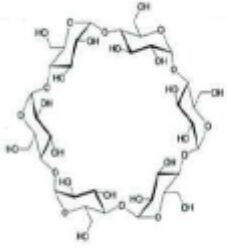
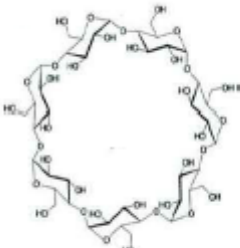
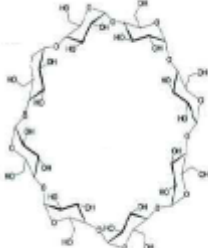
製品情報

シクロデキストリンは、デンプンから酵素反応によって合成されるブドウ糖を構成単位とする環状オリゴ糖です。環のサイズによって α 、 β 、 γ -シクロデキストリンと呼ばれています。このバケツ状の分子は、外側が親水性、内側が疎水性とユニークな物性を持ち、その内腔にさまざまな分子を包み込んだり(包接)、放出(徐放)することができます。



製品リスト

製品名	包装	価格	製品番号	規格
α -シクロデキストリン	500 g	¥9,000	58863-17	食品添加物
β -シクロデキストリン	500 g	¥5,800	58864-17	食品添加物
γ -シクロデキストリン	500 g	¥14,000	58865-17	食品添加物

製品名	 α -シクロデキストリン	 β -シクロデキストリン	 γ -シクロデキストリン
試験項目	規格値	規格値	規格値
含量(乾燥後) %	98.0 以上	98.0 以上	98.0 以上
性状	試験適合	試験適合	試験適合
確認試験	試験適合	試験適合	試験適合
比旋光度[α]20D°	+147~+152	+160~+164	+172~+178
溶状	試験適合	試験適合	試験適合
塩化物(Clとして)%	0.018 以下	0.018 以下	0.018 以下
鉛(pbとして)ug/g	1 以下	1 以下	1 以下
ヒ素(Asとして)ug/g	1 以下	1 以下	1 以下
還元物質	試験適合	試験適合	試験適合
乾燥減量%	14.0 以下	14.0 以下	14.0 以下
強熱残分%	0.1 以下	0.1 以下	0.1 以下

- 本記載の製品は、試薬（試験、研究用として用いる化学薬品）としての用途にご利用ください。 ● 本記載価格に、消費税等は含まれておりません。
- 本記載の製品情報は予告なく変更する場合があります。最新情報は、弊社ホームページ「Cica-Web」をご確認ください。

 **関東化学株式会社**
試薬事業本部

〒103-0022 東京都中央区日本橋室町2丁目2番1号
TEL : 03-6214-1093
HP : <https://www.kanto.co.jp>