

# 大豆スクワレン乳剤20%

## 水溶化製剤 機能性オイルシリーズ

水に不溶な大豆由来のスクワレンを水溶化加工しました。  
従来配合できなかったドリンクやゼリーなどの水系食品への配合に最適です。

### 特長

- ・水に均一に分散
- ・大豆由来スクワレン配合
- ・スクワレン20%含有
- ・耐熱性耐酸性に優れる
- ・美容系ドリンクに好相性



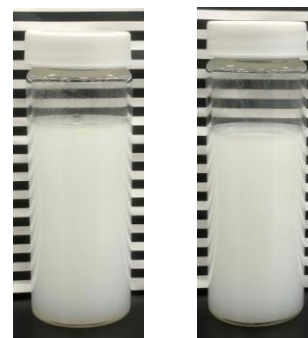
大豆スクワレン乳剤20%

### 荷姿

4kg×2/CS

### 用途例

ドリンク、ゼリー 等



水への希釈状態  
(スクワレンとして250mg/100g)  
(左：中性液、右：pH3液)

### ○スクワレンとは

不飽和炭化水素の一種で、サメ類の肝臓から採取される肝油に多く含まれていることが良く知られている物質です。  
人間の体内でも生成される物質であり、皮膚、リンパ節、骨髄などに多く存在しますが、25歳頃から加齢とともに減少すると  
言われております。

### ○期待される効果

新陳代謝活性化、美肌、肝機能改善、免疫力向上 等



大豆スクワレン外観



横浜油脂工業株式会社

〒220-0074 横浜市西区南浅間町1-1  
TEL: 045-313-8251 FAX: 045-314-2026  
E-mail: food-3-skg@yof-linda.co.jp  
URL: <https://www.yof-linda.co.jp/>

# 大豆スクワレン乳剤20%

## 耐熱性耐酸性に優れます

大豆スクワレン乳剤20%を中性液および酸性液（pH3）に1%希釈し、80℃30分加熱し、加熱前後の乳化粒子径、スクワレン含有量を測定しました。

**加熱および酸性条件下でも、乳化状態およびスクワレン含有量に大きな変化はありません。**

表. 乳化および含有量安定性

測定項目	希釈液	加熱前	加熱後
乳化粒子径	中性液	159nm	154nm
	酸性液	150nm	147nm
スクワレン残存率	中性液	100%	100%
	酸性液	100%	106%

## 飲料配合適性に優れます

大豆スクワレン乳剤20%を、清涼飲料水を想定した酸糖液（pH3、Brix10）に1%希釈し、80℃30分加熱後、40℃で2ヶ月保管しました。経時で乳化粒子径を測定し、飲料配合適性を確認しました。

**酸糖液中での乳化状態の経時変化はありません。大豆スクワレン乳剤20%は飲料配合に最適です。**

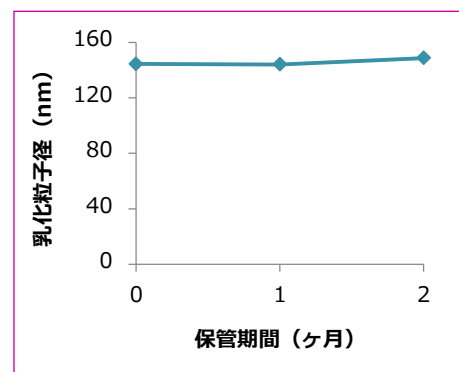


図. 酸糖液中での乳化安定性

## 大豆スクワレンはサステナブル原料です

市場の多くのスクワレンは鯨由来であり、海洋資源を必要とします。大豆スクワレンは、大豆由来であり、海洋資源を必要としません。また、原料は、大豆油やビタミンEを抽出した後の、搾りかすを再利用しております。



横浜油脂工業株式会社

〒220-0074 横浜市西区南浅間町1-1  
TEL: 045-313-8251 FAX: 045-314-2026  
E-mail: food-3-skg@yof-linda.co.jp  
URL: <https://www.yof-linda.co.jp/>