クルクミン水分散液20%

機能性食品素材 水溶化シリーズ

特長

- ・ 水に容易に分散する液体製剤
- 総クルクミノイドを20%以上含有 (クルクミンとして13%以上)
- 優れた耐熱性・耐酸性
- 平均粒子径300ナノメートル 加熱殺菌(pH3.0,80℃)でも安定
- 耐光性にも優れる
- ドリンク、ゼリー等への配合に最適

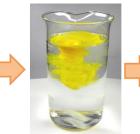


クルクミン水分散液20%





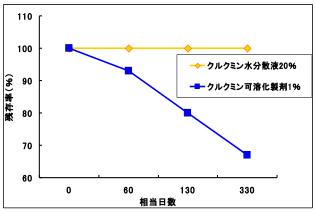






クルクミン水分散液20%の希釈状態





クルクミン水分散液20%を水で希釈し、クルクミンを20mg/100gの濃度になるように試料を調製。試料を透明ガラス瓶に入れ95℃で10分間殺菌後、温度25℃、照度3000Luxで保管し、経時でクルクミン含有量を測定しました(吸光度法)。(※500Lux×10時間を平均的な室内蛍光灯下における1日の照射量と仮定しました。)【相当日数=3,000(Lux)×照射時間(hr)÷5,000 (Lux·hr)】



