

# クルクミン水分散液35%

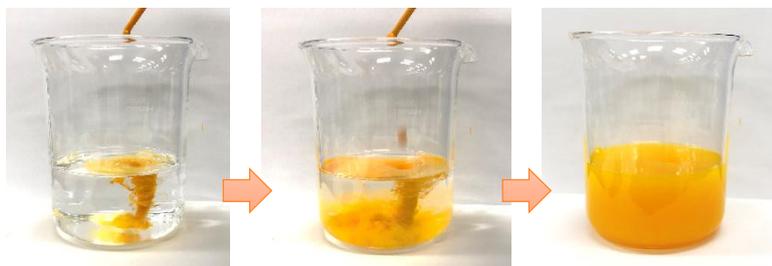
## 機能性食品素材 水溶化シリーズ

### 特長

- 水に容易に分散する液体製剤
- 高含有タイプで総クルクミノイドを35%以上含有  
(クルクミンとして22.7%以上)
- 優れた耐熱性・耐酸性  
加熱殺菌(pH3.0, 80°C)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35%



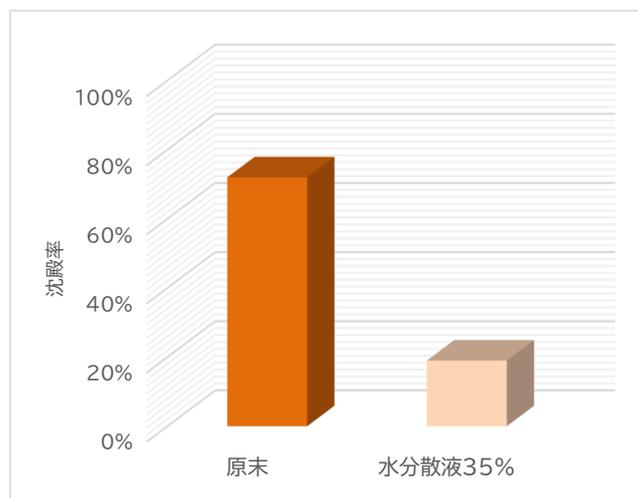
クルクミン水分散液35%の希釈状態



再分散性に  
優れる



沈殿しても、2振りでも元通り！



原末は水に添加後、加熱殺菌すると、大量に沈殿するため、飲料充填時の成分の均一性を保つことが難しい。水分散液35%なら、加熱後の沈殿を抑制！

※測定条件：pH3の酸性液にクルクミンとして30mg/100gの濃度で希釈。80°C30分加熱し、2時間後に沈殿率を測定。