

# クルクミン水分散粉末15%

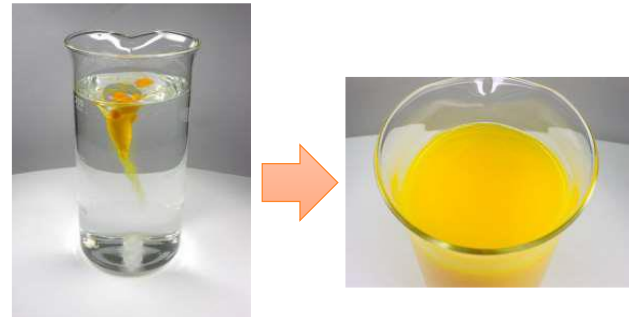
## 機能性食品素材 水溶化粉末シリーズ

### 特長

- 水に分散する粉末製剤
- 総クルクミノイドを15%以上含有  
(クルクミンとして9.5%以上)
- 優れた耐熱性・耐酸性  
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



クルクミン水分散粉末15%



クルクミン水分散粉末15%の希釈状態

## クルクミンの水分散化

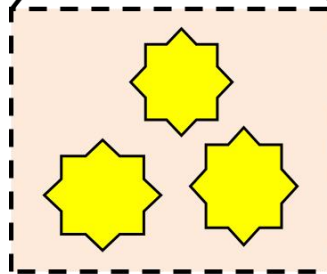
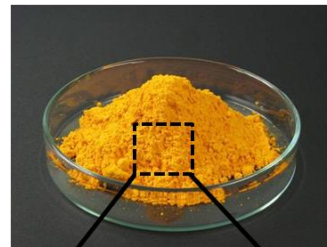
### 【微粉碎】

湿式粉碎機により、  
粉末を数百ナノメートルの  
オーダーに微粉碎。  
⇒粉末の沈殿を抑制。

### 【表面処理】

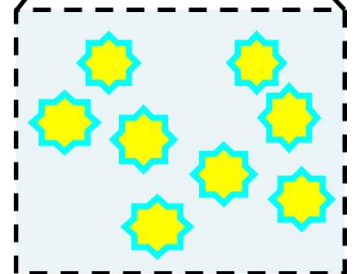
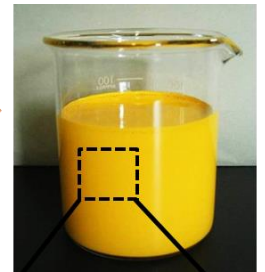
乳化剤等と混合し、粉末の  
表面を加工処理。  
⇒粉末の凝集を抑制し、  
再分散性を向上。

微粉碎と表面処理の組み合わせが、  
クルクミン水分散化のカギとなる。



約150 $\mu$ m

クルクミン原末



約0.7 $\mu$ m

水分散化クルクミン