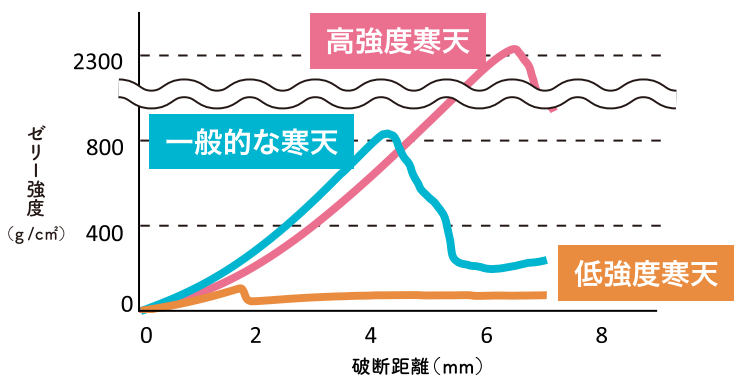
伊那寒天®

寒天について

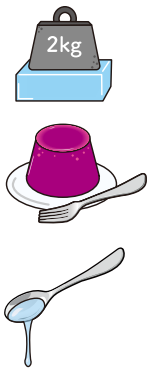
寒天の原料は主にマクサやオゴノリなどの紅藻類です。
これらの海藻の抽出物を凍結・乾燥させたものが寒天です。

- ☑ タンパク質、ミネラル類との反応性が少ない。
- ☑ 温度による影響を受けにくい。
- ☑ 保水性が高く、みずみずしい触感が作れる。

寒天ゲルにおける大別

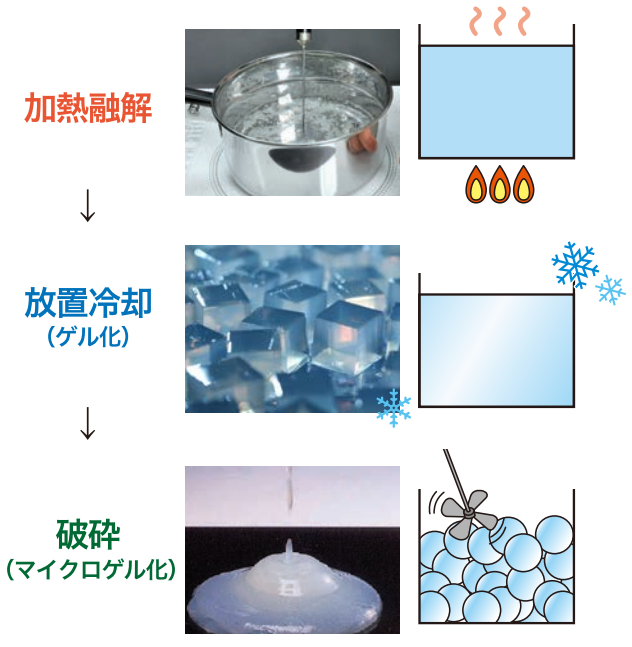


高強度寒天	凝固性に優れ、ゼリー強度が非常に高い寒天
一般的な寒天	みつ豆やフルーツゼリーのような固さのゲルを作る寒天
低強度寒天	極めて凝固力が低く、ソフトなテクスチャーをもつ寒天

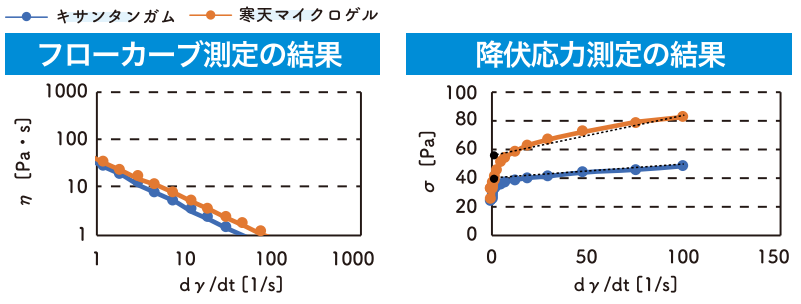


寒天マイクロゲル

製造方法



特徴



肌にのせた時に適度なボディ感があり、塗りやすい

粘度が同等な寒天マイクロゲルとキサンタンガム溶液を比較すると、寒天マイクロゲルの方が降伏応力が高い

II

ゲル性が高い

IWAKI & CO., LTD.

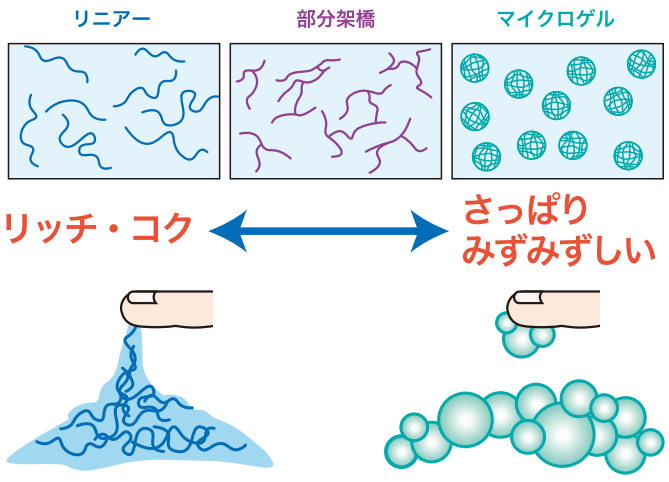
寒天マイクロゲルの使用感

ベタつきが少なく、みずみずしい使用感

塗布時のベタつきの評価

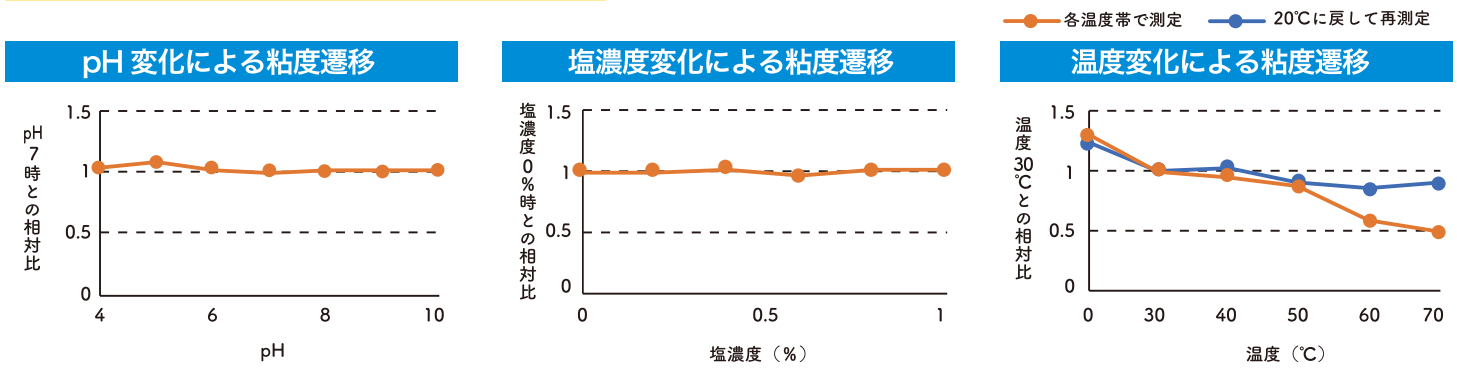
寒天マイクロゲルはベタつきが少なく、手に残った砂が少量だったと言える。

分子構造と使用感のイメージ



寒天マイクロゲルの基礎物性 ※寒天1%ペーストB型粘度計

pH、塩類、温度による粘度変化が少ない



さまざまな
用途に使えます

【お問い合わせ先】

イワキ株式会社　化粧品原料部

［東京］〒103-8403 東京都中央区日本橋本町4-8-2　TEL:03-3279-0405
［大阪］〒541-0045 大阪市中央区道修町1-4-1　TEL:06-6201-3352
［福岡］〒812-0024 福岡県福岡市博多区綱場町8-23　TEL:092-303-4331
朝日生命福岡昭和通ビル3F
URL:http://www.iwaki-kk.co.jp/

伊那食品工業株式会社
INA FOOD INDUSTRY Co.,Ltd.

IWAKI & CO., LTD.