















クルクミン(ウコン)シリーズ

<製品ラインアップ>

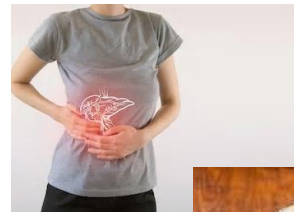
製品名	クルクミン水分散液20%	クルクミン水分散液35%	クルクミン水分散粉末15%
外観			
荷姿	5kg/ケース	— (受注生産)	— (受注生産)
含有量	総クルクミノイド20%以上 クルクミン13%以上	総クルクミノイド35%以上 クルクミン22.7%以上	総クルクミノイド15%以上 クルクミン9.5%以上
特長	<ul style="list-style-type: none"> ・水に対して容易に分散 ・平均粒子径300ナノメートル ・耐酸、耐熱、耐光性に優れる ・体内への吸収性が向上 	<ul style="list-style-type: none"> ・水に対して容易に分散 ・平均粒子径2000ナノメートル ・耐酸、耐熱、耐光性に優れる ・高含有でコストメリットを提案 	<ul style="list-style-type: none"> ・水分散粉末製剤 ・水に対して容易に分散 ・耐熱・耐酸性・耐光性に優れる
製品例	ドリンク  ゼリー 	ドリンク  ゼリー 	粉末飲料  顆粒  ゼリー  ドリンク  タブレット  ハードカプセル  

クルクミンは、

ウコンの黄色色素であり、特に秋ウコンに豊富に含まれます。ポリフェノールの一種であるクルクミノイドに分類され、抗酸化作用や代謝系の調節等の生理活性が期待されます。

【効果効能】 肝機能改善、抗酸化、LDLコレステロールの低下、抗炎症、美容など

【一般的な配合量、推奨摂取量】 30~100mg



クルクミン水分散液20%

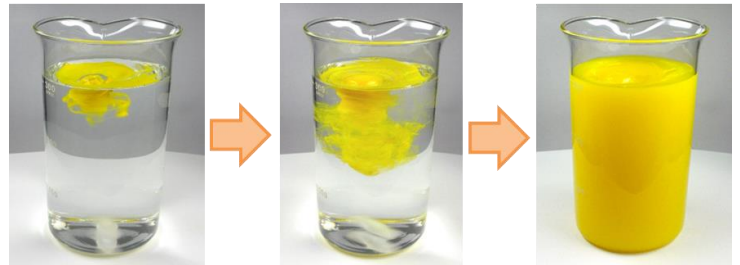
機能性食品素材 水溶化シリーズ

特長

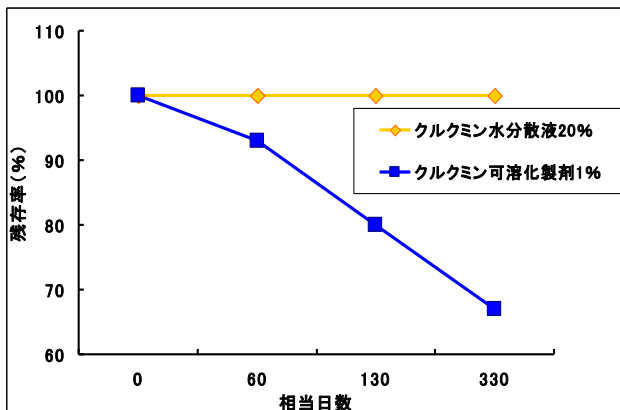
- 水に容易に分散する液体製剤
- 総クルクミノイドを20%以上含有
(クルクミンとして13%以上)
- 優れた耐熱性・耐酸性
加熱殺菌(pH3.0, 80℃)でも安定
- 耐光性にも優れる
- ドリンク、ゼリー等への配合に最適



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)】

	側面写真	底面写真
初期状態		
↓		
2週間後		

原末は、沈殿あり。分散液は、分散状態をキープ。



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: <http://www.yof-linda.co.jp/>

クルクミン水分散液35%

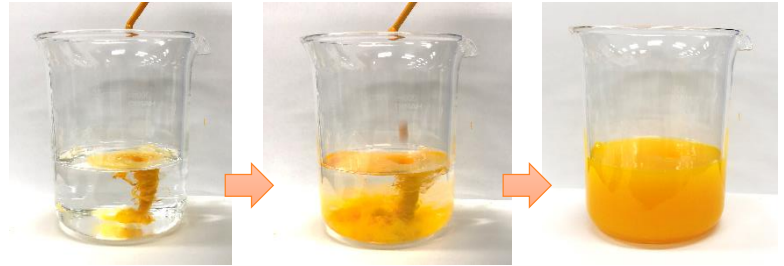
機能性食品素材 水溶化シリーズ

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



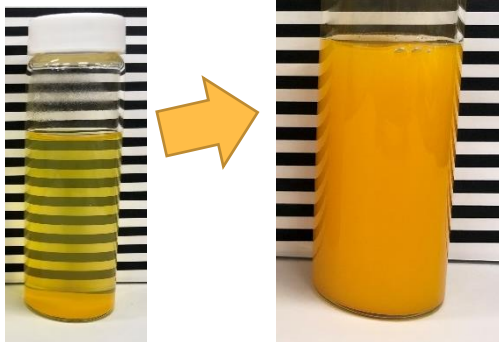
クルクミン水分散液35%



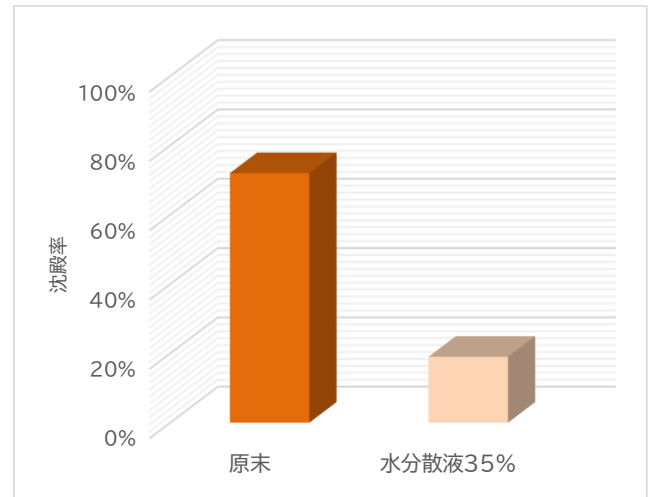
クルクミン水分散液35%の希釈状態



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。

クルクミン水分散粉末15%

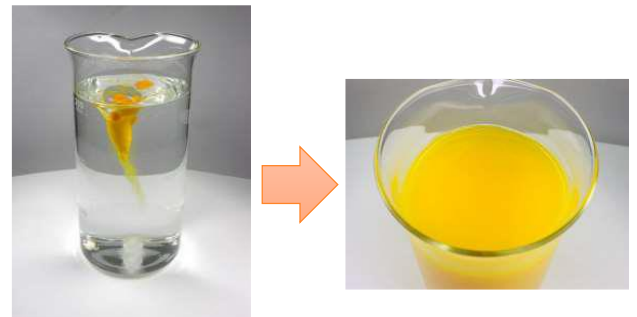
機能性食品素材 水溶化粉末シリーズ

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

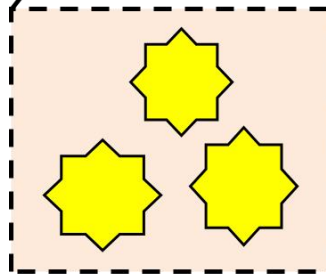
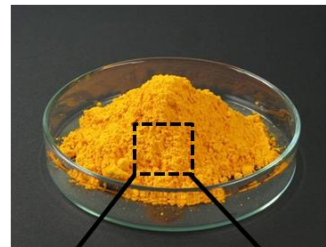
【微粉碎】

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】

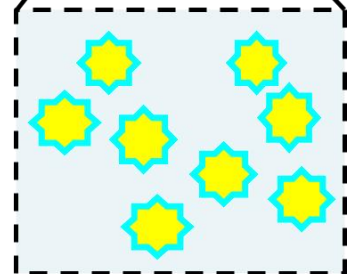
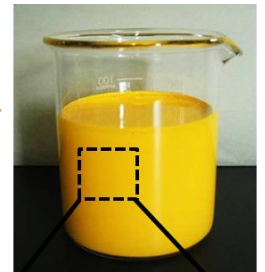
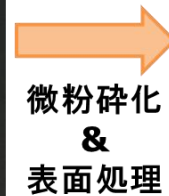
乳化剤等と混合し、粉末の
表面を加工処理。
⇒粉末の凝集を抑制し、
再分散性を向上。

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 μ m

クルクミン原末



約0.7 μ m

水分散化クルクミン