



kalsec®

Products, Service and Science you can trust...naturally.™

E2™ Encapsulated Extracts



E2™ : Encapsulated Extracts : カプセル化されたエキストラクト

カルセック社の問題解決の専門知識を利用して食品業界の多くの顧客は成功を収めています。

危険な刺激物を取り扱うことは製造施設で働く人々に大きなリスクを負わせます。カルセック社ではカプセル化を採用した製品、E2™ シリーズを開発しました。それは取り扱いが難しいフレーバーの特性を付与するのに理想的な製品です。

E2™ 製品

- E2™ マスタード
- E2™ ブラックペッパー
- E2™ ホースラディッシュ
- E2™ カプシカム
- E2™ シナモン
- E2™ ワサビ



特 徴

製造における危険性の低減

トウガラシ、マスタード、ホースラディッシュ及びワサビは皮膚、鼻や上気道に炎症を起こすことがあります。濃縮されたこれらの刺激性の高い素材は、排気装置のある所又は換気フードの下で防護服やゴーグルを装着して取り扱う必要があります。製造場所のみならず品質管理、製品開発、素材の直接取り扱いから混合及び加熱を含めた製造中始終この気化物質や微粒子物質への曝露が起こる可能性があります。カルセック社の新しい分散技術を利用すればこのような危険要素を低減し、安全な作業環境を整えることが出来ます。

取り扱い易さの改善

カルセック社の E2™ 顆粒製品は輸送及び製造上のさまざまな困難を低減します。

優位点

- 一貫性
- 水溶性
- 必要な分散特性の付与
- 有効成分の保護
- 安定性の向上

用 途

- パン粉
- ケーキ/クッキー
- クラッカー/クルトン
- ソース及びグレービー
- シーズニング
- スナック



For more information, contact your Kalsec® sales representative or call 269.349.9711.
P.O. Box 50511 Kalamazoo MI 49005-0511