

Avicel® BV 1518

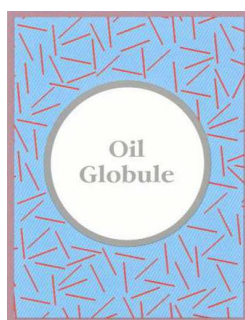
【製品概要】

アビセル BV1518 は微結晶セルロースの表面を水溶性高分子物質（増粘多糖類、糖類他）でコーティングし、乾燥、製品としたものです。

水溶液中で、微細な粒子となって分散し、三次元網目構造を形成することにより、ココア粉末のような不溶性微粒子を懸濁させて安定化させる機能を有します。

【機能性】

- ① 乳化安定性・・・水中に分散させると、粒子がコロイド状ネットワークを形成します。このコロイド状ネットワークが水-油間に存在すると、油球同士の結合を物理的に防止します。従ってアビセル BV1518 は乳化液を安定化し、同時に水相を増粘させ、粘度特性を改善します。

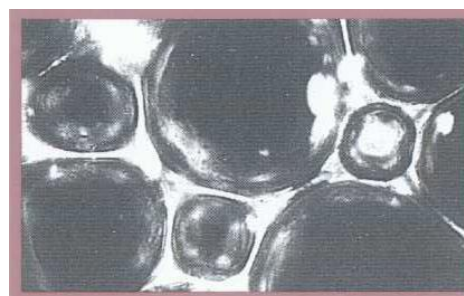
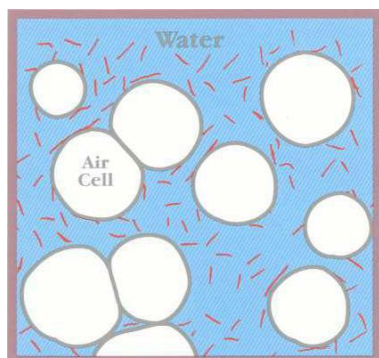


コロイダル MCC により形成された三次元構造の模式図

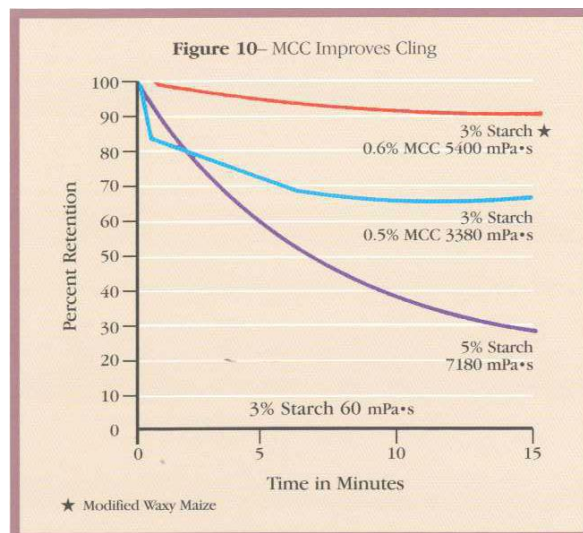


乳化液を長期安定化させる

- ② 懸濁安定性・・・水に分散したアビセル BV1518 はその特異な網状構造により不溶性微粒子を懸濁させて安定化させる機能を有します。
- ③ 低粘性・・・増粘多糖類と比較して粘度は低く、温度変化による粘度変化は少ない。
- ④ 泡安定性・・・水に分散したアビセル BV1518 のネットワークは空気の気泡の間にある水の粘度を増加し、気泡に対して物理的バリアーの挙動を呈します。



⑤ 澱粉質増粘剤の補強・・・澱粉 4 部と MCC 1 部とを混合して使用すると、場合によっては必要とする澱粉質増粘剤の使用量を 25% も減少させることができます。加えられた MCC は長い加工サイクルに起こる熱や応力にも、優れた安定性を発揮します。



【主な用途】

用途	機能とメリット	添加量の目安
コア飲料・Ca 強化飲料	クリーミー感、固形物懸濁、高温加工でも安定	0.1~0.3%
ドレッシング	食感向上、オイル風味向上、乳化安定、固形物懸濁 粘着性向上	0.3~0.5%
アイスクリーム 氷菓類	氷晶成長抑制、水分移動制御、安定性向上、 クリーミー感向上	0.3~0.4%
低脂肪クリーム	油状食味向上、安定性向上	0.3~0.4%
ソース	耐圧性向上により粘度ロスなくポンピング可 乳化安定、粘着性向上、重量感・クリーミー感向上 過沸防止	0.3~0.5%
ホイップクリーム	気泡安定	0.3~0.4%

【特性値】(暫定値)

- ・水分 6.0%以下
- ・pH 6-8
- ・粘度 600-2,200 cps (2.6%溶液)
- ・粒度 96%以上 (250 μm、ASTM#60 通過)

【包装形態】 ポリエチレン袋入り段ボールケース：内容量 25kg

【保証期間】 製造日より 2 年間

製造元: FMC BioPolymer
販売者: 株式会社 光洋商会

