

優れた製品と技術サポートで  
様々なニーズに応じた食感を実現

## HYDROCOLLOIDS

# イングレディオンのハイドロコロイド



イングレディオンは、キサンタンガム、グアーガムを中心にした高品質のハイドロコロイドを品揃えしています。多彩な製品群と相乗効果を踏まえた技術サポートでセイボリーから飲料まで、様々な食品開発を強かにバックアップします。

SENSORY EXPERIENCE™ 

Ingredion  
**idea labs**   
IDEAS TO SOLUTIONS

## イングレディオンのハイドロコロイド

イングレディオンは2017年、100年以上の歴史を有するアメリカのハイドロコロイドメーカーTICGUMS社を傘下に収め、ハイドロコロイド製品の供給を行っています。製品はアメリカ、中国などの製造拠点において、厳しい品質管理のもと製造されています。イングレディオンはこれらの製品を、用途別にカスタマイズされた応用技術と共に提供しています。

### 製品と技術サポート

イングレディオン・ジャパンは現在キサンタンガム、グアーガムを取り扱っています。これまでに蓄積された幅広いアプリケーション・ノウハウを生かし、ハイドロコロイドと加工でん粉の複合的な使用による食感改良、機能性向上、コストダウンを実現するソリューションを提案します。

### TIC キサンタンガム

タイプ	製品名	特長	推奨アプリケーション	粒度	粘度規格 cps
レギュラー	TICAXAN® Xanthan EC (ティカザン ザンタンEC)	標準グレード。食品一般に幅広く使用可能	サラダドレッシング、ソース、マヨネーズ等	USS#80 Mesh Through: 75-100%	1200 - 1800
微粉	TICAXAN® Xanthan 200 EC (ティカザン ザンタン200EC)	速溶性に優れた微粉タイプ	粉末ミックス、粉末料、バター等	USS#200 Mesh Through: 70-100%	1200 - 1700
造粒	Pre-Hydrated® Xanthan Rapid 3-EC-JP (プレハイドレイトッド ザンタン ラピッド3- EC-JP)	独自の造粒技術により、ダマになりにくく低い攪拌でも分散性、溶解性が高い	スープ、ドレッシング、ソース等	USS#80 Mesh On: 70-100%	1200 - 2000
	Pre-Hydrated® TICAXAN® Xanthan EC (プレハイドレイトッド ティカザン ザンタンEC)	水とさせたものを乾燥したタイプ。水への分散性が良く、ダマになりにくい	飲料等	USS#80 Mesh On: 50-100%	1000 - 1900
	FASTir® Xanthan EC (ファースター ザンタンEC)	低い攪拌でも水への分散性が良好で、粘度発現が早い	スープ、ドレッシング、ソース、飲料等	USS#80 Mesh On: 60-100%	1200 - 2000

### TIC グアーガム

タイプ	製品名	特長	推奨アプリケーション	粒度	粘度規格 cps
高品質	Guar NT flavor free 5000 (グアーNTフレーバーフリー 5000)	TIC 独自技術により豆臭と色調を改善したタイプ	アイスクリーム、ソース	USS#100 Mesh On: 0-5% USS#200 Mesh Through: 85-100%	4000 - 6000

詳しくはイングレディオンジャパンにお問い合わせください。  
またイングレディオンのウェブサイトでも詳しい情報をご覧いただけます。

イングレディオン・ジャパン株式会社  
電話: 03-3504-9690  
Eメール: [tokyo.info@ingredion.com](mailto:tokyo.info@ingredion.com)  
オフィシャルサイト: [ingredion.jp](http://ingredion.jp)



**Ingredion®**

Developing ideas.  
Delivering solutions..

The information described above is offered solely for your consideration, investigation, and independent verification. It is up to you to decide whether and how to use this information. Ingredion Incorporated and the Ingredion group of companies make no warranty about the accuracy or completeness of the information contained above or the suitability of any of their products for your specific intended use. Furthermore, all express or implied warranties of non-infringement, merchantability, or fitness for a particular purpose are hereby disclaimed. Ingredion Incorporated and the Ingredion group of companies assume no responsibility for any liability or damages arising out of or relating to any of the foregoing. The INGREDION marks and logos are trademarks of the Ingredion group of companies and used in Japan by Ingredion Japan K.K. All rights reserved. All contents copyright © 2020 V1-3-20