

Carrageenan カラギナン

カラギナンは、海藻（紅藻類）から抽出される天然多糖類です。優れたゲル化機能や増粘安定機能を持ち、乳飲料やフレーバーミルクの沈殿・分離の防止などに利用されます。また、耐熱性やpH安定性にも優れ、加熱調理や冷蔵・冷凍保存にも適しており、幅広い用途に対応可能です。

選べる種類

ゲル化、増粘、乳化、分散安定など、用途に応じたタイプや様々な粒度の製品を取り揃えています
用途に合わせた製品を提案します
ご希望の品質を相談ください

安定供給

グローバルに調達して
供給します
キミカのグローバルネットワークを
活かして調達、安定供給します

高品質

優れた品質の
カラギナンを厳選しました
ゲル化・増粘安定剤の
エキスパートとして厳選しました



Line Up

商品リスト

用途毎にタイプや粒度の異なるグレードをラインナップしました

	タイプ	備考
カラギナン	K (カップ) I	用途に応じた粒度 (80,120,200メッシュ等)やゲルのテクスチャーに対応した製品を取り揃えておりますので、ご相談ください
	K (カップ) II	
	I (イオタ)	
	λ (ラムダ)	

KIMITEX

カラギナンはタイプの違いによってゲル化性や、ゲル化に必要なイオンの種類、ゲルのテクスチャーが大きく異なります。目的に応じて使い分けることで、テクスチャーを調整できます。

ゲル化性の違い

	K(カッパ)Ⅰ型	K(カッパ)Ⅱ型	I(イオタ)型	λ(ラムダ)型
ゲル化に必要なイオン	K ⁺	K ⁺ , Ca ²⁺ , Mg ²⁺	Ca ²⁺	-
ゲルの特徴	硬くてもちい (脆性ゲル)	カッパⅠ対比 弾力性・粘度あり	弾性があり、 なめらか(弾性ゲル)	増粘のみ
ゲルの透明性	半透明～やや濁る	半透明	やや透明	-
温度依存性	加熱で溶解、 冷却でゲル化	加熱で溶解、 冷却でゲル化	加熱で溶解、 冷却でゲル化	-
ゲル化温度	約35℃	約30-35℃	約35℃	-
使用例性	チーズ様食品 ゼリー デザート類	乳製品・乳飲料	プリン デザートソース ゼリー飲料	ドレッシング マヨネーズ 乳飲料

たんぱく質との反応性

カラギナンは負電荷を持つ多糖類であり、いずれのタイプのカラギナンにおいてもたんぱく質相互作用を示します。また、相互作用の様式は系中のpHによって変化します。

カラギナンとたんぱく質の相互作用

