

優れた乳化安定性と
フィルム形成機能

GUM ARABIC

イングレディオンのアラビアガム



アラビアガムはアフリカに分布する植物の樹液を原料とする多糖類です。
イングレディオンは優れた乳化安定効果、フィルム形成能を持つ2種類のアラビアガム
を取り揃えました。
製品は乳化香料や粉末香料の調製、油性原料のマイクロカプセル化、キャンディーのコ
ーティング等に幅広くご使用いただけます。

SENSORY EXPERIENCE™ 

Ingredion
idea labs® 
IDEAS TO SOLUTIONS

アラビアガム

アカシアの樹液から得られる多糖類とたんぱく質が結合した混合物で、多糖部分は高度に枝分かれしています。他のハイドロコロイドと比較して、非常に高濃度でも溶解することができ、低粘度の溶液となります。

イングレディオンのアラビアガムの特長

1. イングレディオンでは、アラビアガム原料をアフリカから輸入し、自社のタイ工場加工しています。原料調達から製造、品質管理までイングレディオンが一貫して行うことで、高品質な製品を安定供給することが可能です。
2. イングレディオンではお客様のニーズに応じてハイドロコロイドと加工でん粉の組み合わせ提案が可能です。



Gum Arabic
(raw material)



Production site
in Thailand

イングレディオンのアラビアガム一覧

	TIC Pre-tested Gum Arabic Spray Dry Powder	TIC Pre-tested Gum Arabic FT Powder
品種	セネガル種	セヤル種
製造国	タイ (原料原産国:アフリカ (スーダン等))	
使用量の目安	5 - 30%	3 - 30%
溶解性	冷水可溶	
主な用途	香料、飲料シロップの乳化基材	香料のカプセル化、菓子、ベーカリー、ペットフード、タブレット
アレルギー	該当なし	
HALAL	適合	
保証期限	3年	

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
公式サイト: ingredion.jp



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 V1-6-20

Developing ideas.
Delivering solutions..