食品添加物　タラガム

TARA GUM

タラガム（精製品）

MT120

（1）製品の特徴:　本品は、アルコール沈殿法で製造した標準タイプの精製タラガムです。

・冷水でも水溶液に分散して高い粘性を付与します。加温溶解でも高い粘性を示します。
・スペック（表皮）、蛋白質、油脂等不純物をほとんど含まないので製品の透明性、味を損ないません。
・κ-カラギナン／キサンタンガムとの相乗効果はローカストビーンガムに比べて緩やかです。
・上記特徴からゾル～緩やかなゲルの形成に適しており、またローカストビーンガム系ゲルの改質にも利用できます。

・用途例、　嚥下剤、流動ゼリーなど　;ゾル化能
ゼリー・プリンなど　;離水防止、食感改善
アイスクリームなど　;分散安定性
ソース・シロップなど　;粘性付与

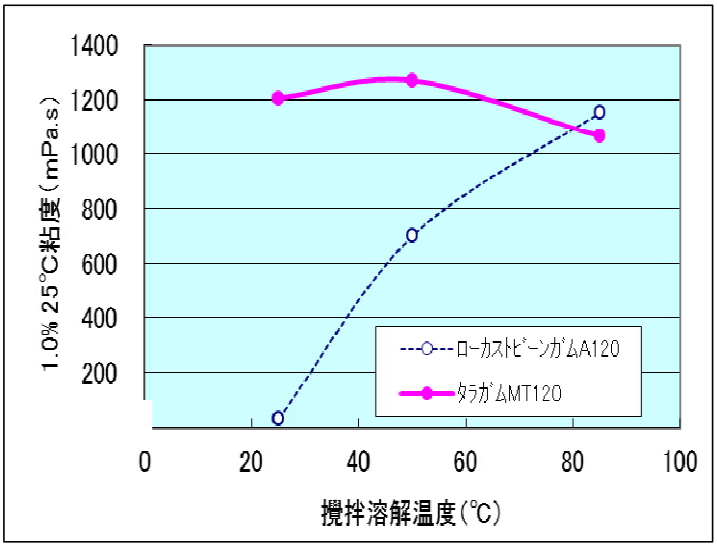
（2）一般規格;　・粘度（1.0%、25℃）　1000～1200mPa・s　＊詳細は弊社規格書参照ください。
・透過率　92%以上

（3）製品の物性データ、一例

	溶液透過率(660nm)	たん白質(%)
流通一般タラガム	<10 %	3 %
タラガム(精製品)MT120	97 %	0.2 %

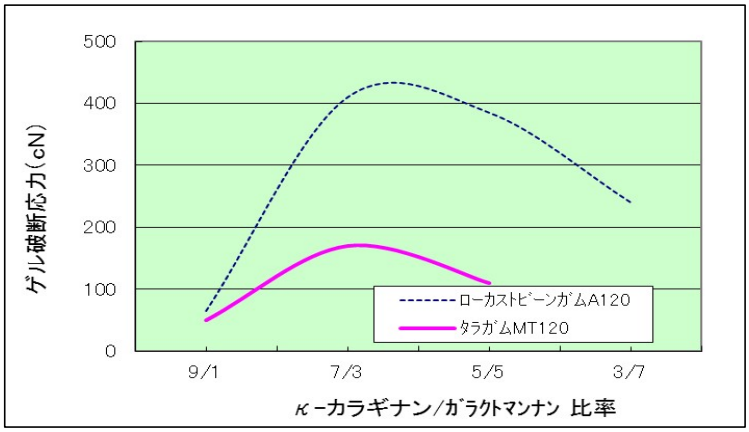
＊1.0%水溶液

＜粘度 vs 温度＞



:1% 水溶液
:溶解温度で1時間攪拌後、25℃液温粘度測定

＜カラギーナンとの相乗効果＞



ゼリー組成

κ-カラギナン/A120	0.5%
KCl（κ-カラギナンに対して）	10.0%
クエン酸	少量
砂糖	20.0%
水	残
合　計	100.0%

2021.04.01

三菱ケミカル株式会社　TEL. (03)6748-7423
東京都千代田区丸の内一丁目1番1号　FAX. (03)3286-2062