

シキボウ フートメイト®P

サイリウムシードガム

ゲル化・増粘

- 水産練り製品
- 佃煮
- たれ類
- 甘酢あん
- 嚥下調整食（とろみ調整用途）
- カレー
- フィリング
- グミ
- ゼリー（ゲル化）等



非曳糸性

- 冷凍食品バター液
- 嚥下調整食（とろみ調整用途）
- 卵加工品 等



シキボウ
フートメイト®P
サイリウムシードガム

目的別用途

保水・離水抑制

- 麺類
- 餃子
- 焼売
- 春巻き
- ハンバーグ
- たたき鮭
- 卵加工品
- ゼリー（離水抑制）
- 冷凍食品 等



食物繊維素材

- シリアル
- 粉末飲料
- スムージー
- ビスケット
- 麺類
- パン
- 低糖質食品
- グルテンフリー食品
- ペット用サプリメント 等

サイリウム種皮由来の食物繊維は、特定保健用食品（トクホ）の関与成分として採用された実績があります。
※本製品自体がトクホの許可を受けたものではありません。製品としてのトクホ表示には、お客様による個別の許可・届出が必要です。

基原植物

サイリウムシードガムはオオバコ科植物 (*Plantago ovata* Forskal 以下「サイリウム」) の種子の外皮から得られる多糖類です。

日本では、サイリウムハスク、イサゴール、プランタゴ・オバタ種皮、オオバコ種皮、等と呼ばれています。

サイリウムは東南アジア、ヨーロッパなどに広く自生し、古くから食物繊維として利用されてきました。

現在では、インドで栽培されたものが主流になっています。

栽培

インドのラジャスタン州やグジャラート州 (右図濃色エリア) で栽培されています。

12月頃種蒔きが行われ、温暖でほとんど雨の降らない季節を経て3月末に収穫されます。

日本で生育するオオバコとは種属が異なり大型で、高さは30~40cmになります。

種子

サイリウムは1株に30~50の穂をつけ、1つの穂に100~200の種子を含みます。

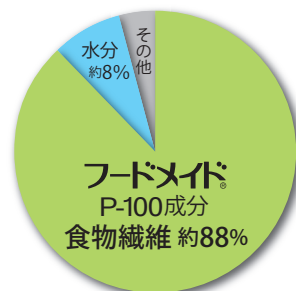
種子は長さ2~4mmのピンクがかった茶褐色で、白い半透明の薄い皮(サイリウムハスク)に覆われています。

サイリウムハスクは種子に機械的圧力をかけることにより、分離することができます。

製品ができるまでの道のり



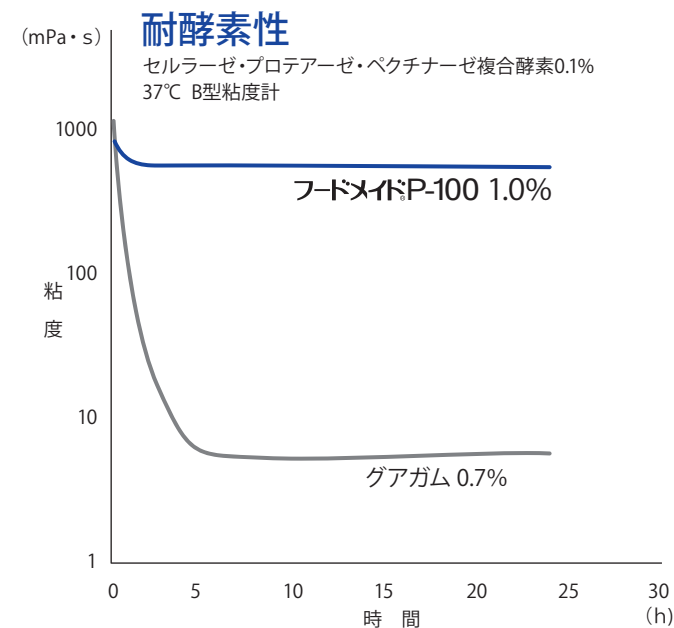
- 非ニュートン流動のゾル状の粘性を示します。
- 高濃度ではモチのようなゲルを形成します。
- 冷水でも十分に膨潤増粘します。
- 100~200 ml/g の高い保水性を示します。
- 広範囲のpH領域で安定した粘性を示します。
- 水溶性・不溶性の双方の食物繊維(約88%)を含有します。
- 増粘剤特有の曳糸性はありません。



インドから来た食物繊維 ユニークな増粘多糖類

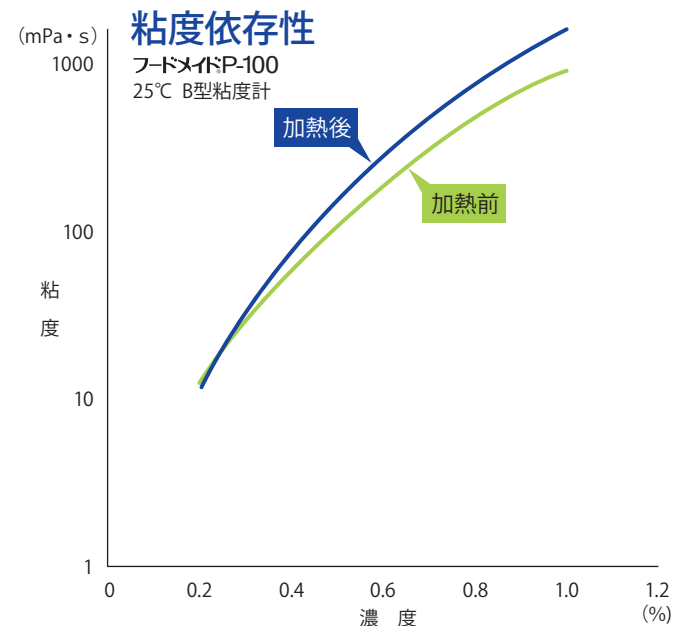
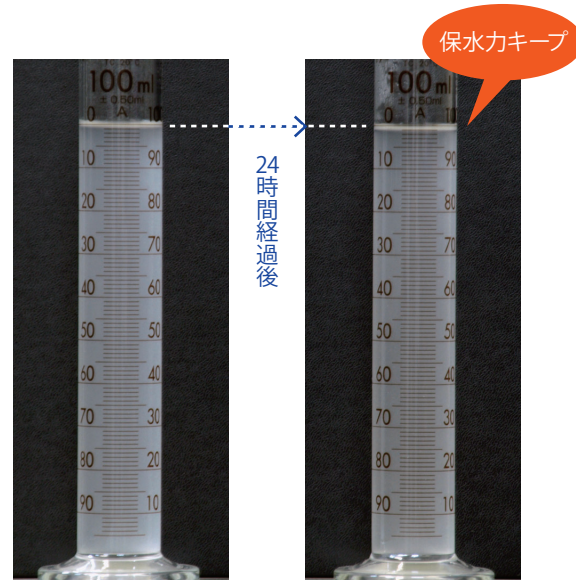


※本パンフレットの記載データは、弊社の代表商品
フードメイトP-100を用いた試験結果に基づいています。
※ご使用いただく際には、事前に貴社条件にて試験をしていただき、適切な使用条件をご確認ください。



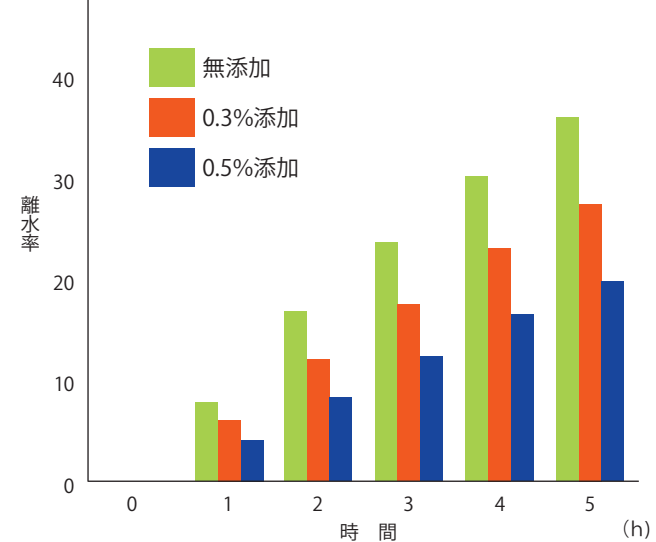
保水力安定性

フードメイトP-100 (0.5%水溶液) 24時間後の保水状態



離水抑制効果

離水しやすいゼリーに**フードメイトP-100**を添加



分散安定性

同じ粘度での各ガム水溶液の具材分散状態
(七味唐辛子を添加し、分散状態を観察)

