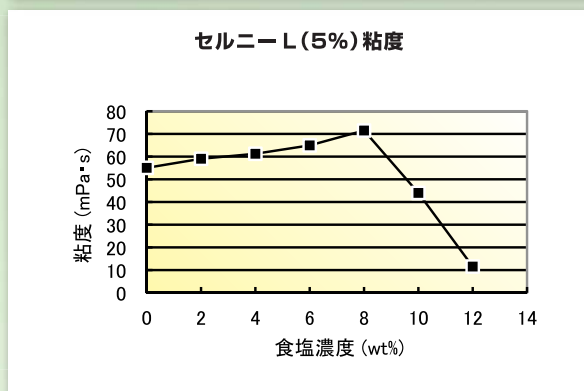


増粘

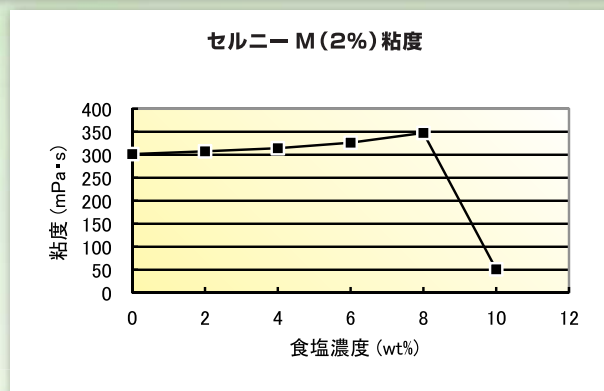
増粘剤として...

水にもアルコールにも溶解し、増粘するという性質を活かして、様々な用途が開発されています。塩類や糖類との相溶性も高く、ドレッシングの増粘剤やホイップクリームを保形剤など、用途が広がりつつあります。

セルニー粘度データ (対塩類)

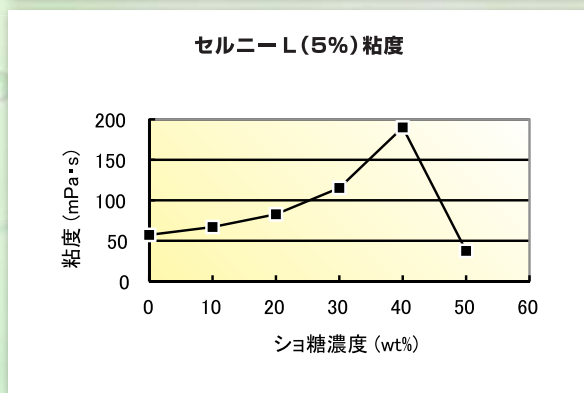


測定条件：B型粘度計、60rpm
セルニー-L 5% 20℃

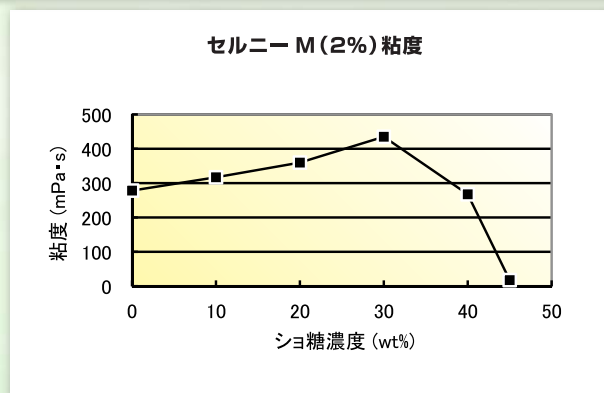


測定条件：B型粘度計、60rpm
セルニー-M 2% 20℃

セルニー粘度データ (対糖類)

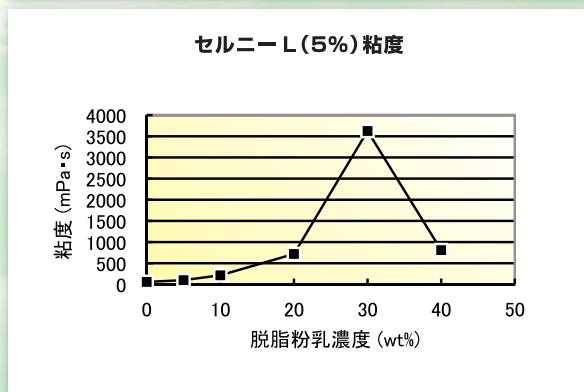


測定条件：B型粘度計、60rpm
セルニー-L 5% 20℃



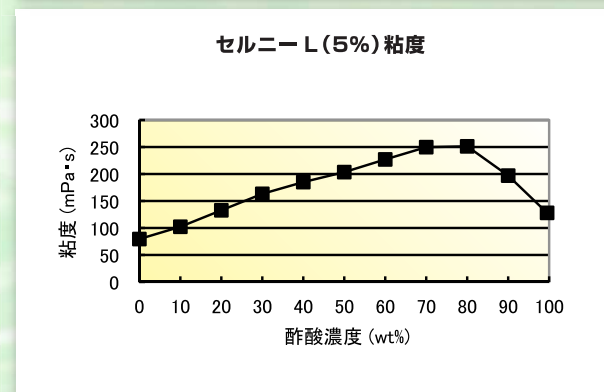
測定条件：B型粘度計、60rpm
セルニー-M 2% 20℃

セルニー粘度データ (対たんぱく)



測定条件：B型粘度計、60rpm
セルニー-L 5% 20℃

セルニー粘度データ (対酸)



測定条件：B型粘度計、60rpm
セルニー-L 5% 20℃