

技術の
ポイント

乳飲料中へ炭酸カルシウムを添加しても、炭酸カルシウムの沈殿を従来製品より抑制できる

概要

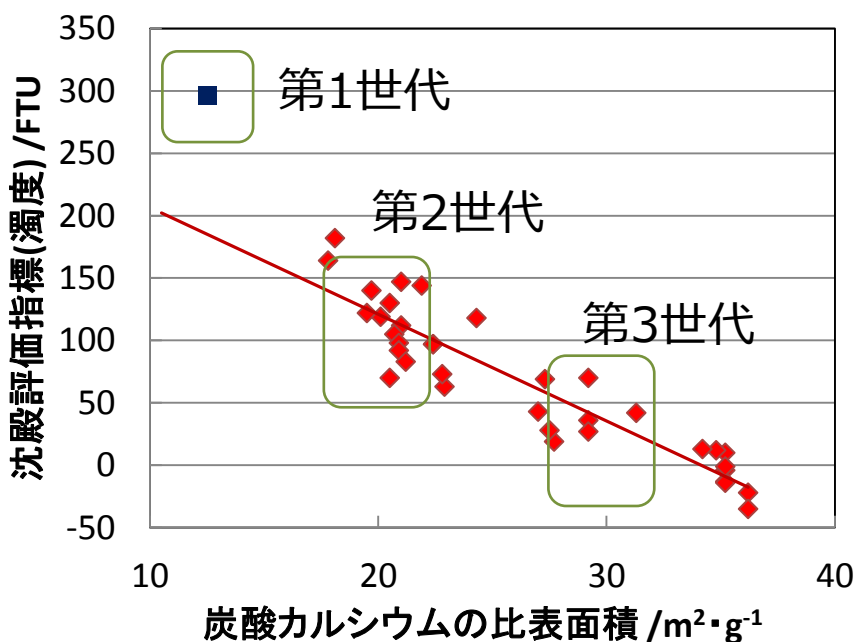
炭酸カルシウムは水に対して不溶であるため、乳飲料中に添加すると、沈殿が生じてしまう。そのため、乳飲料を摂取した際に、添加した炭酸カルシウムの一部が摂取されず、カルシウムの摂取量が減ってしまうという問題、最終商品の見た目が悪く消費者に対するイメージが悪いという問題があった。そこで、乳飲料中での沈殿を抑えた炭酸カルシウムが必要となった。

微細な炭酸カルシウム粒子を開発し、乳飲料中の沈殿物が少なくなった。

成果の例

原料となる炭酸カルシウムの粉体物性と、乳飲料中に添加した場合の沈殿評価指標には正の相関があることが確認された。そこで、乳飲料の沈殿抑制効果を高めるために、微細な炭酸カルシウム粒子を開発した。

現在、比表面積が約30 m²/gの炭酸カルシウムを用いた第3世代の製剤を開発した。



今後の展開

粉末製剤の開発、