

- 食品
- 食品添加物
- 化粧品
- 医薬部外品



北海道産 ホタテ貝殻由来 『貝殻焼成カルシウム』

技術
資料

天然素材100%の食品添加物



オホーツク海のホタテ貝は北海道の代表的な海の幸です。冬は流氷で閉ざされてしまいますが、この流氷がプランクトンを運んできます。そんな環境の中で育ったオホーツクのホタテは他の産地のホタテに比べ大きく、その貝殻も例外ではありません。

貝殻焼成カルシウムは北海道産ホタテ貝殻を原料とし、約1000℃の高温で加熱焼成カルシウムとした天然素材100%の食品添加物です。

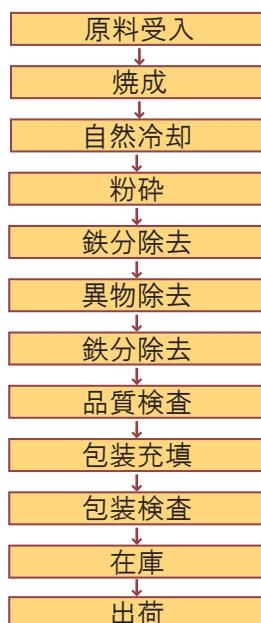
■ 期待される機能性

- ◎ 食品の抗菌・日持ち向上
- ◎ 食品の凝固・弾力・保水性の向上
- ◎ 食品の歩留まり向上・結着
- ◎ カルシウム強化

■ 用途提案

- ◎ 野菜洗浄・洗卵など
- ◎ 水産練り物などへの添加
- ◎ 食肉加工・冷凍食品への添加
- ◎ カルシウム強化サプリメント など

■ 製造工程



■ 表示名称例

貝殻焼成カルシウム、貝カルシウム、貝Ca など

* ほたて貝殻焼成カルシウムは第9版食品添加物公定書記載の「貝殻焼成カルシウム」に該当する食品添加物です

■ 品質規格

原料	ホタテ貝殻
性状	白色～乳白色または灰白色の粉末
粒度	平均粒径 15 μ m
酸化カルシウム	91.0%以上
カルシウム	65%以上
強熱減量	5%以下
pH	11.0以上
塩酸不溶物	0.50%以下
炭酸塩	適
重金属(Pb)	10 μ g/g 以下
ヒ素	4 μ g/g 以下
一般生菌数	1 \times 10 ³ /g 以下
大腸菌群	陰性
カビ・酵母	1 \times 10 ² /g 以下
耐熱性芽胞菌	1 \times 10 ² /g 以下
黄色ブドウ球菌	陰性
サルモネラ	陰性

■ その他

入目	20kg (10kg x 2袋)
賞味期限	製造日より18ヶ月
保存条件	直射日光、高温多湿を避け冷暗所に保存

お問い合わせ