

Jungbunzlauer

From nature to ingredients®



取扱製品

天然原料



ビジョン

From nature to ingredients®

Jungbunzlauerについて

Jungbunzlauerは、天然原料から生分解性原料製品を製造する世界的リーダー企業です。スイスを拠点とした国際企業で、設立は1867年に遡ります。クエン酸、バイオガム、グルコン酸塩、乳酸、スペシヤリティーズ、スペシャルソルト、および甘味料に特化し、それら主力製品を食品や清涼飲料、医薬品、化粧品、その他各種工業用途向けに幅広く提供しています。

Jungbunzlauerの製品は、再生可能原料をベースとする天然発酵プロセスを用いて製造されています。全ての製品は常に安全で環境に配慮した方法で使用、運搬、廃棄することが可能です。Jungbunzlauerはオーストリア、カナダ、フランス、ドイツに製造拠点を構えています。

標的市場およびお客様の要求を十分理解している販売会社と代理店の世界的ネットワークが、Jungbunzlauerの強力な市場・顧客フォーカスを支えています。厳格な品質基準へのコミットメントは、当社の製品およびサービスの卓越性と持続性を保証するものです。

当社の専門知識を備えたテクニカルサービス、マーケットディベロプメント、およびアプリケーションテクノロジーチームが、お客様の個別の要求に適合するオーダーメイドのソリューションと、当社の製品に関する最新の技術情報を駆使して、お客様の商業的および技術的課題の解決のお手伝いをします。

当社の数十年の経験と最新のノウハウの融合により、高水準の製品品質を実現しています。

製品

長年の経験と培った知識を基に、Jungbunzlauerは天然由来の広範な生分解性主要原料を世界中の各種産業に提供しています。Jungbunzlauerの付加価値商品は最高品質基準に準拠して製造され、様々な仕様および性能の各種グレードで提供されています。

クエン酸

クエン酸

LIQUINAT®

クエン酸三ナトリウム二水和物

無水クエン酸三ナトリウム



乳酸

乳酸

乳酸ブレンド

乳酸ナトリウム

乳酸カリウム

乳酸塩ブレンド



スペシャリティーズ

機能性有機酸

CITROFOL® AI、AII

CITROFOL® BI、BII



バイオガム

キサンタンガム

TayaGel®



グルコン酸塩

グルコン酸

グルコノデルタラクトン

マイクロカプセル化グルコノデルタラクトン (eGdL)

グルコン酸ナトリウム

NAGLUSOL®

sub4salt®

sub4salt® cure

sub4salt® plus 50



スペシャルソルト

クエン酸三カリウム

グルコン酸カリウム

クエン酸三カルシウム

乳酸グルコン酸カルシウム

クエン酸三マグネシウム

クエン酸一マグネシウム

乳酸マグネシウム

クエン酸亜鉛

乳酸亜鉛

グルコン酸亜鉛

クエン酸一ナトリウム



甘味料

ERYLITE®

ERYLITE®ステビア

ERYLITE®ブロンズ



クエン酸

クエン酸は、Jungbunzlauerの製品ポートフォリオにおける最大の製品グループです。最も重要な有機フルーツ酸であるクエン酸、そして最も広く用いられているクエン酸塩であるクエン酸三ナトリウムがこの製品グループに含まれます。クエン酸は乾燥状のほか、LIQUINAT®という商標名の液体状でも販売されています。クエン酸およびクエン酸三ナトリウムは、直ちに生分解し、産業界および消費者の両者にとって安全です。これらの特性は食品や医薬品原料としての有用性を示しています。その他クエン酸塩類は、Jungbunzlauerスペシャルソルト製品グループで取り揃えがあります。



クエン酸

クエン酸は炭水化物基質の微生物発酵により商業生産された天然由来のフルーツ酸です。爽やかな酸味と優れた溶解性が特徴で、食品および清涼飲料で有機酸およびpH調整剤として最も広く使用されています。また、微量金属と錯体を形成する優れた能力を持ち、強力な抗酸化相乗剤となります。様々な食品用途において、色、味、香り、ビタミンを安定させます。

クエン酸の固有の特性は、多種工業用アプリケーションにも応用できます。すでに多くの産業界で、クエン酸のキレート能力と無害性の利点を活用し、新たな用途を開拓しています。

Jungbunzlauerが販売する結晶性クエン酸には、無水クエン酸とクエン酸一水和物の2タイプがあります。

JungbunzlauerのLIQUINAT®は即時使用可能なクエン酸水溶液であり、取り扱いが簡単です。LIQUINAT®は食品、清涼飲料、および医薬品において酸およびpH調整剤として使用されています。

クエン酸三ナトリウム

この三塩基性クエン酸塩は2タイプで提供されており、クエン酸三ナトリウム二水和物と無水クエン酸三ナトリウムがあります。クエン酸三ナトリウム二水和物は食品、清涼飲料、および各種工業用途において、緩衝剤および金属イオン封鎖剤、ならびに乳化塩として使用されます。自動食器洗浄機用洗剤 (ADWD) 中ではビルダーとして、リン酸塩の代替となり、富栄養化 (水中の植物や海藻の過剰成長) を軽減する大きな役割をします。

クエン酸三ナトリウムの無水物は、特許取得の乾燥加工方法により、クエン酸三ナトリウム二水和物から製造されています。無水クエン酸三ナトリウムの結晶は多孔質母材であることから、無機および/または有機物質のキャリアとして使用できます。

固化しにくい性質から、水分過多が望ましくない用途に使用できます。よって、無水クエン酸三ナトリウムは、乾燥ブレンド、即席飲料、洗剤のほか、錠剤、店頭販売 (OTC) 薬剤などの水分の影響を受けやすいアプリケーションに使用されています。

グルコン酸塩

Jungbunzlauerのグルコン酸塩は食品、パーソナルケア、医薬品、および工業用途に使用できる多機能原料です。フルーツ、ワイン、蜂蜜で自然生成されるとともに、再生可能な炭水化物の発酵によって生成されるグルコン酸塩は、持続性があり、すぐに生分解する安全な製品です。この製品グループは、グルコノデルタラクトン（GdL）、グルコン酸ナトリウム、液体グルコン酸塩、およびsub4saltで構成されています。Jungbunzlauerで生産するグルコン酸無機塩はスペシャルソルト製品グループに属しています。

グルコノデルタラクトン

グルコノデルタラクトン（GdL）は、白色結晶性粉末で、結晶化工程で水分除去することにより精製されるドライ形状のグルコン酸です。GdLは、水と接触すると完全溶解して、次第にグルコン酸に加水分解し、これと同時にpH値を低下させます。グルコン酸はマイルドな風味のプロファイルを持ち、それゆえ、GdLは多くの食品カテゴリーの製品で酸味料としてよく使用されています。GdLは、絹ごし豆腐や白チーズ製品では大豆タンパク質および乳タンパク質の凝固剤として、ベーカリー製品ではナトリウムおよびリン酸を含まない膨化酸として、食肉製品では生ソーセージの硬化促進用スターター培養地の代替品として使用されるほか、病原菌防除用スターター培養地と併せて、インスタントのパスタ、麺、および米飯用の保存料として使用されています。パーソナルケア用途では、GdLは肌に優しいスクラブ剤になるほか、保湿剤にもなります。

マイクロカプセル化グルコノデルタラクトン (eGdL)

Jungbunzlauerは封入剤として植物油を使用するマイクロカプセル化GdLグレードも提供しています。この被覆されたグレードは、ベーキング用途において、生地調製時に反応速度を調節したり、ベーキングパウダーの貯蔵時に安定性をもたらすなど、大きな利点をもたらします。

グルコン酸

グルコン酸はフルーツ、蜂蜜、昆布茶、ワインに自然に生成される成分です。Jungbunzlauerは、50%水溶液の食品グレードと工業グレードを提供しています。

食品用途において、グルコン酸は、最終製品のpH値を調整するほか、飲料、ソース、ドレッシングで好まれる、持続的でまろやかな味わいのプロファイルを実現します。工業グレードグルコン酸は洗浄剤（CIP）に使用され、鉱質沈着物を溶解する働きをします。

グルコン酸ナトリウム

グルコン酸ナトリウムは、白色結晶性粉末のグルコン酸ナトリウム塩です。コンクリート用混合剤中の有力な固定抑制剤、可塑剤として主に工業用に使用されています。加

えて、産業用、業務用、家庭用洗剤のカルシウムおよびマグネシウムイオンのキレート剤としても使用されています。金属鍍金、エレクトロニクス産業では金属表面洗浄、農業分野では微量栄養素の摂取向上のための製剤補助剤として使用されます。パーソナルケア製品においては、グルコン酸ナトリウムはキレート剤(EDTAの代替)になり、効果の高い保湿剤にもなります。近年、グルコン酸ナトリウムの食品用途使用量は益々増えています。飲料中の高濃度甘味料、無機塩、およびカフェインの苦味マスキング剤として使用されています。

NAGLUSOL®

NAGLUSOL®は、グルコン酸とグルコン酸ナトリウムの割合が等しい、工業グレードの60%溶液です。低温（-10° Cまで）で安定な非腐食性濃縮溶液として、グルコン酸ナトリウムとグルコン酸の利点を兼ね備えています。各成分と同じ用途で使用されます。



sub4salt®

世界的に拡大の一途をたどるナトリウム削減に向けた取り組みにおいて、食品メーカーはその製品中のナトリウムレベルを低減するよう奨励されています。岩塩または海塩をベースとするこの特許取得済みの無機塩ブレンドは、風味や機能性を損なうことなくナトリウムを最大50%低減するのに役立ちます。Jungbunzlauerのsub4salt®製品ラインは、様々な削減レベル、顆粒、および硬化食肉製品向け添加剤（ヨウ素、硝酸塩など）を取り揃えており、要求される国のナトリウム削減目標レベルと、低ナトリウム製品に対する消費者の要求を満たすお手伝いをします。



乳酸

乳酸は、Jungbunzlauerの商品では最も新しい製品グループです。このグループの主力はL(+)-乳酸で、クエン酸に次いで二番目に大きな食用有機酸です。当社乳酸製品ラインには乳酸塩およびブレンド商品も含まれます。

L(+)-乳酸

乳酸は人体と発酵食品に自然に生成される有機酸です。商業用の乳酸は一般的に発酵製法により製造されます。L(+)-は代謝に優れていることからより好まれ、Jungbunzlauerでは天然糖質を発酵させる伝統的な製法により、純粋なL(+)-乳酸を製造することを選択しました。JungbunzlauerのL(+)-乳酸は、風味強化特性と抗菌特性を備えたマイルドな味わいの酸味調整剤であり、様々な濃度レベルの無色から黄色味がかった水溶液として提供されています。広範な食品、パーソナルケア製品、および化学製品に使用できます。

乳酸ブレンド

乳酸緩衝液は、Jungbunzlauerが提供した最初の乳酸ブレンドです。この商品は、L(+)-乳酸と乳酸ナトリウムの液体ブレンドです。乳酸緩衝液は乳酸に比べ酸性化がはるかに穏やかで、特に菓子製品においての糖転化の低減に有益です。ご要望により、乳酸とその他食用酸とのブレンドを生産することができます。

乳酸ナトリウム

Jungbunzlauerの乳酸ナトリウムは、L(+)-乳酸のナトリウム塩であり、天然の酸を高純度ナトリウム源で中和させて作られます。60%の水溶液です。乳酸ナトリウムは加工肉や鮮魚加工品に使用できる安全な保存料です。製菓製品用の緩衝剤としても使用されており、また高い保水能力があることからパーソナルケアやホームケア製品の湿潤剤および保湿剤としても使用されます。

乳酸カリウム

Jungbunzlauerの乳酸カリウムは、L(+)-乳酸の液体カリウム塩であり、天然の酸を高純度ナトリウム源で中和させて作られます。ナトリウムフリーの病原菌防除剤として食肉や鮮魚品に使用され、ナトリウム摂取の低減に関する医療機関および消費者の関心に対処します。さらに皮膚に天然に含まれる保湿成分（NMF）構成成分のひとつとして、強力で滑らかな化粧品保湿剤にもなります。

乳酸塩ブレンド

Jungbunzlauerは、乳酸ナトリウムまたは乳酸カリウムと、酢酸ナトリウムもしくは二酢酸ナトリウム、または酢酸カリウムもしくは二酢酸カリウムとの各種ブレンドを提供しています。乳酸と酢酸のブレンドは、病原菌および微生物全般の制御に相乗効果をもたらすため、風味を損なわずに加工肉や鮮魚加工品の安全性を向上させ、賞味期限を伸ばすことができます。乳酸カリウムと有機酢のブレンドは、追加の利点として、加工肉での明確な表示保存期間の管理を提供します。



スペシャルソルト

Jungbunzlauerのスペシャルソルト製品グループは、クエン酸、グルコン酸、または乳酸由来のカリウム、カルシウム、マグネシウム、亜鉛、ナトリウムの高純度有機源のユニークな製品ラインを構成しています。



クエン酸三カリウム

クエン酸三カリウムは、クエン酸三ナトリウムと同様の機能性を示し、低いナトリウム含有率が求められるあらゆる食品添加物での使用にお勧めです。優れたカリウム源であり、また体系的アルカリ化薬剤であるクエン酸三カリウムは、腎結石治療などの有効成分として医薬品に使用されたり、酸塩基バランスを促すための栄養サプリメントや機能食品にも使用されています。歯磨剤に添加されており、歯の知覚過敏による痛みを軽減することが臨床的に実証されています。さらに、クエン酸三カリウムは、いくつかの工業用途にも使用されています。例として難燃剤があります。

グルコン酸カリウム

グルコン酸カリウムは、食品中のナトリウム含有塩の代替として使用され、例えば、正常血圧値を維持するための栄養サプリメントや食品中のカリウム源となります。医薬品では、全身のアルカリ化剤として、またはカリウム欠乏症に対処するために使用されます。グルコン酸カリウムは優れた圧縮性を示すことから、錠剤によく使用されています。工業用途では、抜群のキレート性能と、優れた生分解性および高い溶解性を兼ね備えています。

クエン酸三カルシウム

クエン酸三カルシウムは、乳製品、フルーツ加工品、乳幼児の離乳食（特に特殊調整粉乳）、臨床栄養食、錠剤、飲料、その他のカルシウム強化製品に使用されている最も重要なカルシウム塩の一つです。主な特性はカルシウムの高含有量（21%）、優れた生物学的可用性、およびニュートラルな味わいです。クエン酸三カルシウムの直打適性はカルシウム錠剤の中でも特に好まれる理由となっています。さらにクエン酸三カルシウムは、加工食品用の熱安定性pH調整剤や安定剤としても特有の機能を発揮します。また、その非吸湿性特性から固化阻止剤としても使用されています。

乳酸グルコン酸カルシウム

乳酸グルコン酸カルシウムは、乳酸カルシウムとグルコン酸カルシウムの混合製剤です。医薬品の分野では、生物学的可用性に優れたカルシウム源として、発泡錠剤や即席粉末粉に使用されています。食品および飲料業界では、乳酸グルコン酸カルシウムの、高溶解性（400g/L）と中性的な味を両立させる抜群の特性により、透明炭酸飲料、濃縮飲料、乳飲料、お菓子など幅広い商品の新たな用途を実現しています。

クエン酸三マグネシウム

クエン酸三マグネシウムは、高い生物学的可用性、適切な溶解性、高いミネラル含有率を特徴とする、マグネシウムの高純度有機塩です。Jungbunzlauerでは、一般に入手可能な2種類の形態、クエン酸三マグネシウム無水とクエン酸三マグネシウム水和物を提供しています。味に癖がなく、扱いやすいため、同製品は、食品、清涼飲料、栄養サプリメント、医薬品向けのマグネシウム源として好まれています。凝集形態のクエン酸三マグネシウムは錠剤の直打を可能にします。優れた乾燥剤であるため、乾燥混合物の安定化や、水の影響を受けやすい原料の保護のためによく使用されています。

クエン酸一マグネシウム

クエン酸一マグネシウムは、クエン酸のモル比が1:1の一塩基性マグネシウム塩です。機能性食品、飲料、食品サプリメントのミネラル源として使用されています。心地よい酸味と高い溶解性により、ミネラル強化の粉末飲料に最適なマグネシウム塩です。また、中和塩であるため、マイルドな酸味料として使用でき、同時にマグネシウム源としても機能します。

乳酸マグネシウム

乳酸マグネシウムは、乳酸を高純度のマグネシウム源で中和させて作られます。マグネシウムは人体の代謝において重要な役割を果たし、乳酸マグネシウムは、生物学的可用性に優れていることから、栄養サプリメントや医薬品に使用されています。乳酸マグネシウムは、味に癖がなく、溶解性が高いため、飲料やその他液体調剤の栄養強化のための完璧な供給源でもあります。

クエン酸亜鉛

クエン酸亜鉛はミネラル含有率が高く（31%）、味に癖のない有機亜鉛塩です。生物学的可用性の高さ、生理学的適合性、幅広い健康効果を有するため、同製品は、亜鉛強化、食品、サプリメント、美容製品用に使用されます。抗菌および抗炎症効果があり、歯垢および歯石の形成を抑えることができるため、デンタルケア製品にも使用されます。

乳酸亜鉛

高純度の亜鉛源で中和し、結晶化させると乳酸亜鉛が得られます。クエン酸亜鉛と比較して、高い溶解性を示します。歯垢や歯石の形成を抑制する作用があり、ほぼ中性の味を持つため、オーラルケア製品の原料として理想的です。さらに、抗菌剤、皮膚軟化剤としてスキンケア製品に使用されています。

グルコン酸亜鉛

グルコン酸亜鉛は、食品サプリメントや強化食品・飲料において最も重要な有機亜鉛源の一つです。溶解性に優れ、溶解速度が速く、味はほぼ中性です。有機ミネラル塩として、体内への吸収がよく、幅広い健康効果をもたらします。

クエン酸一ナトリウム

クエン酸一ナトリウムは酸無水塩であり、クエン酸と中性のクエン酸三ナトリウムの中間に位置付けられます。発泡錠剤や乾燥混合物、ベーキングパウダーに弱酸として添加されています。また、クエン酸一ナトリウムは無害な発泡剤としても食品接触プラスチック材の発泡などに使用されています。



スペシャリティ

主力製品を基礎に、Jungbunzlauerは食品、医薬品、また工業用途で使用する様々なスペシャリティ製品を提供しています。

機能性有機酸

特定の用途では、普通グレードのクエン酸が提供する標準機能よりも高い機能が求められます。独自の表面改質技術やコア製品への高品質材料の添加により、興味深く特殊な各種機能性有機酸の生産を実現しています。

クエン酸DCは直圧縮型のクエン酸です。この機能は、発泡錠剤圧縮作業の前処理段階における時間と労力を節約するとともに、より低い押圧でより高い錠剤硬度を実現します。

CITROCOAT® Nは吸湿性が低いうえ、結晶形状の他の原料との反応性が低く、したがって、インスタント飲料、ヘルスケア製品、製菓など、早期反応を避けなければならない食品用途に優れた安定性をもたらします。さらに、CITROCOAT® Nの安定化特性は、粉末およびタブレット洗濯洗剤などの工業用途における保管時にも効果を発揮します。クエン酸S40は、自由流動性が高い微細粉末であるため、取扱いが簡単です。クエン酸S40をコンクリートや石膏に添加すると、レオロジー特性が改善され、機械的強度が向上します。

CITROFOL®

CITROFOL®というブランドのクエン酸エステルは、低粘性、無色、無臭の液体で、食品、パーソナルケア、工業用途など、広範な業界で使用されています。

CITROFOL® AI、AII

クエン酸トリエチルであるCITROFOL® AIは、主に飲料および卵加工に使用されている承認済みの食品添加物兼フレーバーキャリアです。多機能性を有し、エコサート承認を取得していることから、本製品は、デオドラントやパフュームなどのパーソナルケア用途における特権的添加物であるとともに、スキンケア製品における溶媒および軟化剤として含有されています。

CITROFOL® AIは、高純度および高性能要件に適合することから、製菓業界ではアクリルおよびセルロース錠剤コーティング用の標準フィルム形成剤となっています。

CITROFOL® AIIは、クエン酸トリエチルのアセチル化バージョンであり、高分子量と極性の変化が重視される様々な用途に適しています。

CITROFOL® BI、BII

これらのクエン酸エステルは、多目的の高分子加工用に、主に可塑剤として使用されるほか、加工補助剤およびフィルム形成剤としても使用され、精査対象製品に優れた代替手段を提供します。玩具、化粧品、薬剤コーティング、食品接触フィルム、食品封止用ガスケット、医療機器、その他プラスチック製品などの各種用途でフタル酸塩およびアジピン酸塩の代替として使用され、それらに匹敵する可塑剤としての性能を発揮します。すべてのクエン酸エステルが、堆肥化可能または生分解であることが求められる、バイオプラスチック材に適した添加物です。

CITROFOL® エステルは、天然原料の含有が好まれるパーソナルケア用途にも幅広く使用されています。CITROFOL®の各タイプは、優れた拡散挙動と肌触りにより、従来の軟化剤の優れた代替品になっています。

もう一つのマイルストーンは再生可能資源由来のブタノールの使用です。CITROFOL® BI ecoは100%天然由来製品であり、一方、CITROFOL® BII ecoのバイオの割合は90-%です。



甘味料

甘味料製品グループには、ERYLITE®、ERYLITE®ステビア、ERYLITE®ブロンズ、が含まれます。ERYLITE®、およびERYLITE®ベースの甘味料系製品は、天然甘味料、減糖／砂糖代替、血糖指数に基づく治療食、虫歯予防など、近年の様々な食生活のテーマに関わりがあります。

ERYLITE®

ERYLITE®は初の天然ポリオールで、発酵を基にしたバルク甘味料です。天然原料として認められていること以外の主な利点は、カロリー値がゼロであるという点であり、カロリー減、低カロリー、およびノンカロリーの食品や清涼飲料の調整ための優れた甘味料となっています。

ERYLITE®は血糖指数値ゼロ、すっきりとした甘さを持ち、甘味度は砂糖の60%～70%程で、他のポリオールに比べはるかに高い消化安定性を示します。

さらに、歯に優しく、抗齲蝕性剤として作用し、デンタルケア製品にも適しています。ERYLITE®は、欧州、北米、アジアの主要食品市場を含め、世界中の多数の諸国で認可されています。パーソナルケア製品では、ERYLITE®は、スキンケア調剤およびヘアケア製品の保湿剤および湿潤剤として使用されています。

ERYLITE®ステビア

ERYLITE®ステビアは、ERYLITE®と高純度ステビア植物抽出液レバウディオシドAの唯一のブレンドです。このブレンドにより、ERYLITE®の味の質、消化安定性、およびバルク機能性とステビア植物抽出液の甘味能力が一体化されます。結果、「自然派」の棚に並ぶに相応しい、完全なバルク甘味料機能を備えた美味しいゼロカロリー甘味料系になります。ERYLITE®ステビアは、各食品および飲料水用途に個別に適合した様々な甘味レベルで提供されています。

ERYLITE®ブロンズ

ERYLITE®ブロンズはJungbunzlauer版黒糖または粗糖です。ブロンズ色でキャラメルフレーバーのあるマイルドな甘さの低カロリー甘味料です。通常のERYLITE®と同様の機能性を持ち、血糖指数値ゼロ、高い消化安定性、虫歯予防といった優れた生理学的利点も同様です。





バイオガム

バイオガム製品グループは、キサンタンガム及びTayaGel®の2種類で構成されております。共通する大きな特徴として、バイオベース且つ非遺伝子組み換え認証を保持した製品であることの2つが上げられます。その類まれなレオロジー特性により、食用安定剤や増粘剤だけではなく、技術的用途等の幅広い用途に適した製品です。

キサンタンガム

ユングブントツラウアーのキサンタンガムは、卓越したレオロジー性能を示すユニークなハイドロコロイドです。その高い弾性と剪断減粘性により水溶液における優れた安定剤および増粘剤となります。

食品業界では、キサンタンガムを単体で、もしくは他の親水コロイドと組み合わせ、粘性、肌触り、口当たりを与え、幅広い用途での水分保持、および結晶成長の制御のために使用されています。

キサンタンガムの固有の特性は、特にドレッシングやソース類に利用され、他の親水コロイドよりも優れた高い安定性と流動性を兼ね備えています。

化粧品および医薬品用途では、キサンタンガムは、クリーム、ローション、エマルジョン、オーラルケア製品、およびシロップ中で安定性と好ましい粘度を提供する為に使用され、錠剤の調製において放出抑制剤として使用できます。

比類ないシアシニング流動挙動と、優れたpHおよび塩安定性を兼ね備えていることから、キサンタンガムは、洗剤、塗料、インクなど、家庭用および工業製品に使用されています。

製油業界では、キサンタンガムの高塩分および高温に対する安定性を、高性能掘削用流体や増加石油回収用流体に幅広く利用しています。

TayaGel®

TayaGel® は、Jungbunzlauerのジェランガムにつけられた商標です。本製品は、0.02%～0.05%と非常に低濃度で優れた安定性及び分散性を示します。

高アシルジェランガムは、80～90°Cまで加熱し、水和反応を起こした後に冷却した場合、柔らかな弾力性及び柔軟性を保持するゲルを形成します。

TayaGel® は、低濃度にて高い分散性を保有しているため、植物由来の乳代替品やチョコレートミルク、果実パルプ入り飲料等への配合に適しています。

また高濃度では独自の軟質ゲル化特性を持つため、菓子、ジャム、フルーツ調理品、プリン、パイのフィリング、アイシングやフロスティング、乳製品等、幅広く配合することが可能です。



アプリケーション（用途）

Jungbunzlauerの原料に関するノウハウと経験は、様々な用途で革新的なソリューションを保証致します。日々変化する消費者の嗜好や市場トレンドに対応する為、継続的に科学的発見をモニターして、既存製品の改善はもとより、新製品開発に適用しています。

飲料



- 優れた酸性化
- 改善した舌触り
- 味の最適化
- ミネラル強化剤
- カロリー低減

工業用途



- 掘削液
- コンクリートの固定抑制剤
- 安全なポリマー軟化剤
- 重金属キレート化

食品



- 食品の安全性
- 優れた安定性
- 砂糖代替
- ナトリウム低減
- ミネラル強化剤

パーソナルケア



- 抗菌
- 天然香料固化
- 滑らかな保湿
- 天然脱臭
- 粘性制御

洗浄剤および洗剤



- 環境に優しいキレート化
- 安全な水垢除去
- 抗菌洗浄
- レオロジー制御
- 表面保護

ヘルスケア



- 有効成分
- ミネラル源
- 賦形剤
- 天然甘味料

飲料 ・ 食品 ・ 飼料およびペットフード

飲料

[illegible]

食品

離乳食、特殊調整粉乳	■ ■ ■ ■	■ ■	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■		■
ベーカリー製品	■ ■	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■		■ ■ ■	■ ■
シリアル、スナック	■ ■ ■	■ ■ ■	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■	■ ■ ■	
菓子	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■	■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■	■ ■ ■	■ ■
乳製品	■ ■ ■	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■		■ ■ ■	■ ■
乳製品代替品	■ ■	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■		■ ■ ■	■ ■
デザート、アイスクリーム	■ ■ ■	■ ■	■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■	■ ■ ■	■ ■
香料	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■	■ ■ ■	■
フルーツ加工品、スウィートスプレッド	■ ■ ■	■ ■	■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■		■ ■ ■	■ ■
フルーツ、野菜	■ ■ ■	■ ■	■ ■	■ ■ ■			■
食肉、魚介類	■ ■ ■	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■		■
食肉代替品	■ ■	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■			■ ■
調理済み食品、インスタント食品	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■	■ ■ ■	■ ■
ソース、ドレッシング、スパイス	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■	■ ■ ■	■ ■
卓上製品		■ ■ ■		■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	■	■ ■ ■	

飼料およびペットフード

飼料	  	 		   	 		
ペットフード	  			    	 		

洗浄剤および洗剤 ・ 工業用途

洗浄剤および洗剤

食器洗浄								
工業用クリーナー								
ランドリーケア								
表面ケア								

工業用途

接着剤、シーラント								
農薬、肥料								
建設								
精製化学製品								
インク、ペンキ、塗料								
金属表面処理								
油田掘削								
鉱石採掘および精製								
紙								
プラスチック、ポリマー								
繊維、皮革								

パーソナルケア ・ ヘルスケア

パーソナルケア

カラー化粧品								
デオドラント								
香水								
ヘアケア								
口腔ケア								
スキンケア								
石鹸および風呂製品								
	クエン酸* LIQUINAT® クエン酸三ナトリウム二水和物 クエン酸三ナトリウム無水物* グルコン酸 グルコノデルタラクトン グルコン酸ナトリウム sub4salt® 乳酸 乳酸ブレンド・乳酸 乳酸ナトリウム 乳酸カリウム クエン酸三カリウム グルコン酸カリウム クエン酸三カルシウム 乳酸グルコン酸カルシウム クエン酸三マグネシウム クエン酸一マグネシウム 乳酸マグネシウム クエン酸亜鉛 乳酸亜鉛 グルコン酸亜鉛 クエン酸一ナトリウム CITROFOL® AI CITROFOL® All CITROFOL® BI CITROFOL® BII 機能性有機酸 ERYLITE® ERYLITE®ステビア キサンタンガム TayaGel®							

ヘルスケア

臨床栄養							
医療機器							
OTC（一般用医薬品）、栄養補助食品							
医薬品							

*各資料（CEP、US-DMF、GMP）と併せて医薬品有効成分（API）としても提供されています。詳細は当社ウェブサイトでご確認ください。

持続可能性と品質への取り組み

今日の地球環境と気候は、公害や持続不可能な資源利用によって脅かされています。したがって、環境に対する我々の責任を自覚し、持続可能な未来に向けて協力してゆくことが大切です。その方法の一つは、こうしたビジョンを支持する事業パートナーを選ぶことです。当社のミッションである「From nature to ingredients®」は、環境、経済、および社会的な持続可能性を目的とし、人類とその環境の保護にコミットするものです。



環境的持続可能性

当社は、エネルギー、水、原料、その他の重要な資源を可能な限り多く節約することを目標としています。その目的の為に Jungbunzlauer は最先端の技術とプロセスを備え、温室効果ガスの放出低減に着手に取り組んでおります。このような理由から、環境基準とパフォーマンスの継続的向上を確実なものにする為、二酸化炭素排出量 (Corporate Carbon Foot print) を算出しています。さらに、世界中で実施されているレスポンシブルケア (Responsible Care®) プログラムの目標とイニシアチブに従っています。



経済的持続可能性

Jungbunzlauer は、コストを最低限に抑えることにより、長期的に持続可能な販売価格の維持に取り組んでいます。さらに、確立された後方統合システムを通して、供給の安全と価格の安定性を提供しています。継続的な投資、最先端の製造プロセスと包括的な品質管理により、当社は抜群の製品品質を保証することが可能です。



社会的持続可能性

Jungbunzlauer の製造拠点とオフィスは全て高基準の社会的責任を順守しています。当社の社員は資格要件に基づいて雇用されており、性別、宗教、人種は全く無関係です。これにより、従業員にとっては多種多様なオープンな職場環境となっています。高い雇用基準、健康的で安全な就業条件も保証されています。



ヴィーガンへの提供

ベジタリアンやヴィーガンといった菜食主義のライフスタイルを選択する人が増加の一途を辿っています。ヴィーガニズム (厳格な菜食主義) は食だけに限らず、日常用のあらゆる物品に関わります。そのため、世界中の製造メーカーが、動物由来原料を使用しない製品の提供を拡大するよう、製品ラインの調整に取り組んでいます。

Jungbunzlauer は天然由来の原料を提供しており、これらはベジタリアンやヴィーガンには最適のものです。



Non-GMO (非遺伝子組換え) 主義の立場

Jungbunzlauer は厳しい Non-GMO ポリシーに従って製品を提供することができます。ヨーロッパの製造工程で使用されている原材料は全て、厳格な Non-GMO 規格に従って仕入れたものです。全ての発酵工程で、天然の、遺伝子組み換えされていない微生物を使用しています。

*クエン酸 DC、CITROCOAT® N, CITROFOL® BI, CITROFOL® BII, eGdL, ERYLITE® Blends, sub4salt®, キサンタンガムブレンド、グルコン酸亜鉛、クエン酸-マグネシウムは対象外です。



エコサート COSMOS の認証

ユングブントラワーのパーソナルケアおよび化粧品原料の多くは ECOCERT® COSMOS の認可を受けており、洗浄剤および洗剤原料のいくつかは ECOCERT® によって 100% 天然由来の原料として認可されています。



NATRUE
Approved

パーソナルケアや化粧品に使用されるユングブントラワーの製品のほとんどは、天然成分または天然由来成分として NATRUE に承認されています。

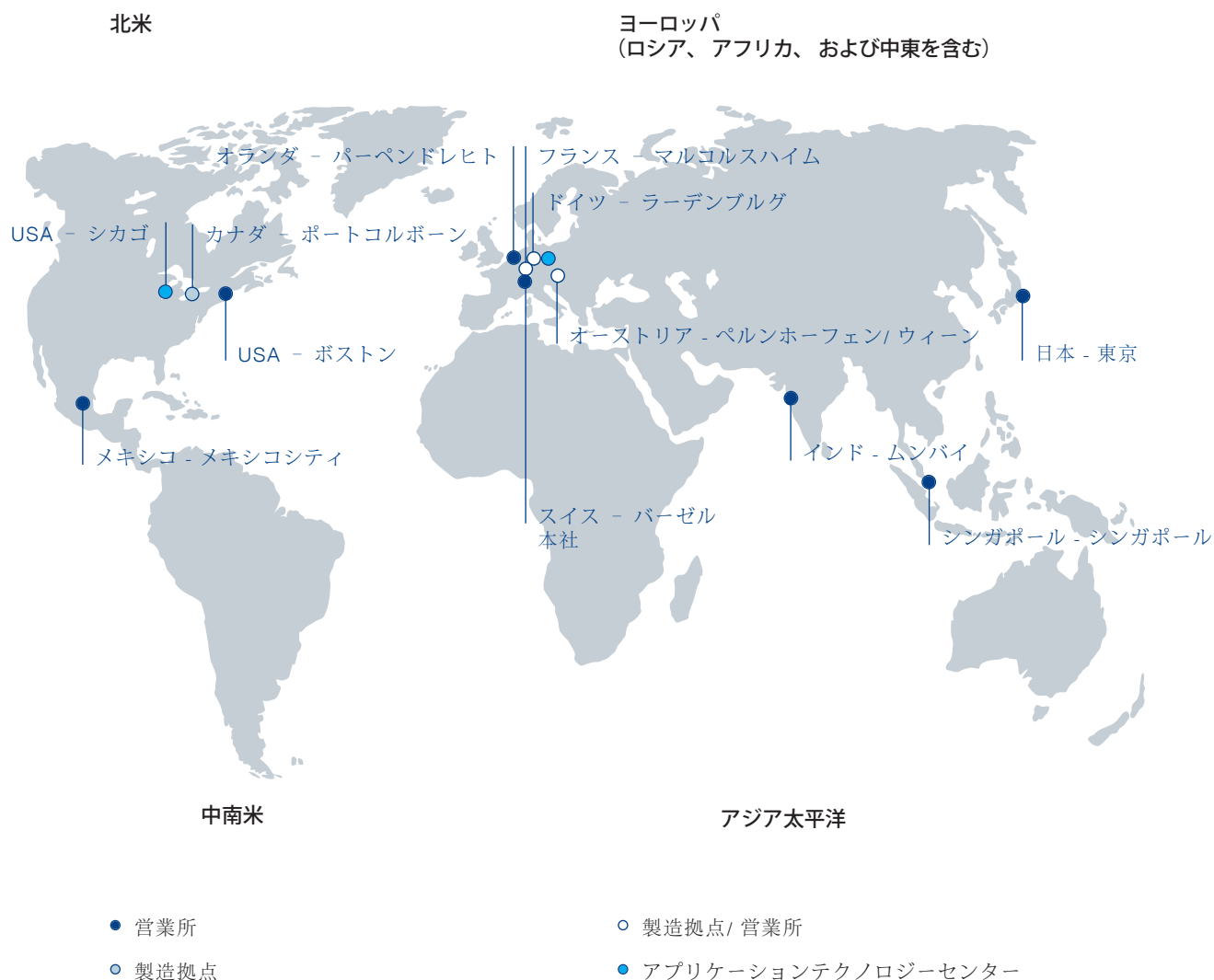


Jungbunzlauer

Offers more

Jungbunzlauerグループ

Jungbunzlauerはあらゆる主要市場に進出しています。地域に密着したセールス拠点と各地の販売パートナーにより、世界130カ国以上のお客様へ最適で効果的なサービスを提供することができます。



本社 **Jungbunzlauer Suisse AG**

4002 Basel · Switzerland · 電話 +41 61 295 51 00 · headquarters@jungbunzlauer.com · www.jungbunzlauer.com

本書に記載されている情報は、当社が知っている限りの情報を慎重に収集したものです。当社は、本書に記載された製品に関する情報について、いかなる責任も義務も負いません。当社の製品は、特に他者の特許権および法律または政府による規制に関して、ユーザーの完全かつ独自の責任において適用されるべきです。