



水不溶性カルボキシメチルセルロースナトリウム

新規開発品 SLD-F5

「新規開発品 SLD-F5」は、既存の超低置換度 CMC である SLD-F1 と同程度の置換度を持ちながら、**結晶性を残す設計としたこと**で、SLD-F1 とは異なる様々な特徴を持っています。

1. SLD-F5 の基本物性

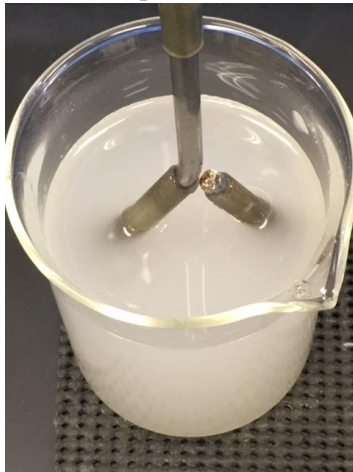
	DS(mol/C ₆)	結晶化度(%)
SLD-F1	0.20-0.30	0
SLD-F5	0.25-0.35	50<

※SLD-F5 については、暫定規格

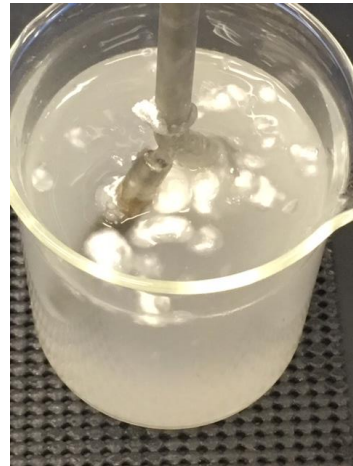
2. SLD-F5 の特徴

①SLD-F5 は、水への分散が早いため、**短時間で分散させることができます**

・各サンプルを 250rpm で 3 分間攪拌して、1%水分散体を調整した際の外観を調査



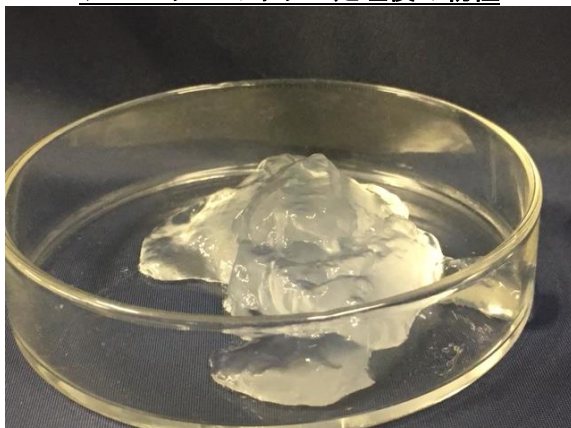
SLD-F5
綺麗に分散



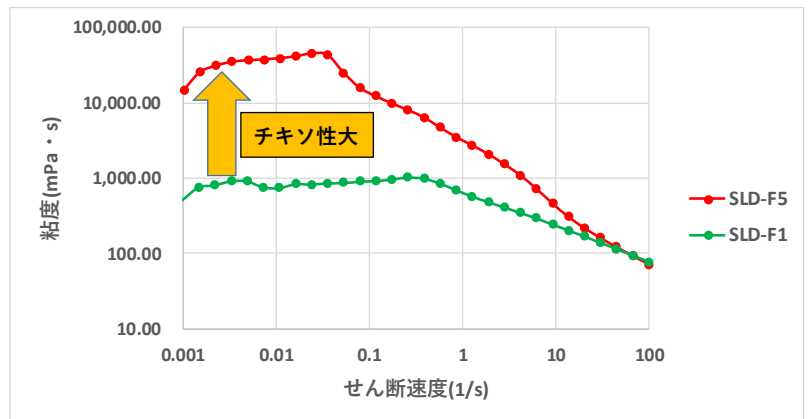
SLD-F1
まだ継子残りが目立つ

②SLD-F5 は、水に溶いてジューサーミキサー処理することで、**ゼリー状のゲル化物**を得ることができます

・1%水分散体を家庭用ジューサーミキサー(製品名：ミキサーYM-B12D1,メーカー：ハーブリラックス,仕様：容量 1200ml、10500rpm)を用いて、10 分間処理 ※処理時間は機器により異なります
ジューサーミキサー処理後の物性



SLD-F5 のゲル化物



レオメーター測定結果(ジューサーミキサー処理品)



Technical Information

以上のような特徴を有すことから、様々な用途での利用が考えられます

利用分野

食品	飲料（ココア、茶、繊維・果汁入りジュース、しるこ、甘酒、乳酸菌飲料、フルーツ牛乳など）。スープ類（コーンスープ、ラーメンスープ、味噌汁、コンソメなど）。濃厚ソース、醤油、たれ類・ドレッシング、ケチャップ、マヨネーズ、ジャム、ヨーグルト、ホイップクリーム、乾物類（乾燥加工食品、インスタントラーメン、パスタ類など）、グルテンフリーパスタ、アイスクリーム、モナカ、シャーベット、ソフトクリーム、フリーズドライ、ポリジュース、菓子類（グミ、ソフトキャンディ、ゼリー、プリン、クッキーなど）、メレンゲ、パン（メロンパン、クリームパン、など）、グルテンフリーパン、フィリング、ホットケーキ、練り物、可食性フィルム、流動食、嚥下食、錠剤、その他加工食品、食品加工用（あずき分散など）
医薬・化粧品 (医薬部外品)	軟膏、絆創膏、パップ剤、ハンドクリーム、フェイスパウダー、ファンデーション、スクラブ洗顔剤、パック、洗顔フォーム、洗顔クリーム、ヘアムース、パック、シャンプー、ソープ、ローション、ヘアカラー、ヘアブリーチ、マスカラ、アイライナー、ネイル、制汗剤など
日用品	歯磨き、台所周り・食器・バスタブ・タイル・車などの洗浄剤。猫砂、ペットフード、芳香剤、便器などの掃除シート、水解紙、不織布、フィルターなど
製紙	紙力増強剤、表面サイズ剤、保水剤、コーティング剤、嵩高紙、内添薬品（酸化チタン等）の歩留まり向上剤など
畜用代用乳	植物性蛋白物質の分散、乳化安定性
濾過（水分除去）	食用油、各種溶剤など
建材	繊維壁、砂壁、漆喰壁、石膏ボードなど
土木	気泡シールド、連壁止水剤など
樹脂充填剤・ コンパウンド	発泡スチロール、発泡樹脂、生分解性樹脂、ゴム、セラミック、塩ビ、研磨剤など
塗料	艶消し塗料、建築用塗料、自動車内装塗料、路面塗料など
分散剤	硫酸バリウム（X線造影剤）、酸化チタン、酸化亜鉛、炭酸カルシウム、タルク、カオリンなどの各種無機粒子の分散
吸湿剤助剤	塩化カルシウム等の潮解性剤の吸湿時の保形性の改善など
その他	繊維（生地・糸の改質剤）、液体の担体、潤滑油剤、家畜や養殖魚用のモイストペレット、エクスパンションペレット、合皮、窯業、乾燥剤用吸水剤、緑化工法、紙粘土、切削油など

お問い合わせ先

日本製紙株式会社

新素材営業本部 機能性セルロース営業部 Tel : 03-6665-1056

ケミカル・新素材関西営業部 Tel : 06-6262-3800