

- 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(水酸化Ca、酸化Ca)』

技術
資料

天然素材100%の食品添加物



オホーツク海のホテル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海のホテル貝は、他の産地のホテル貝に比べて大きく、その貝殻も例外ではありません。

北海道産のホテル貝殻を原料とし、約1,000℃の高温で加熱し、焼成カルシウムを製造し、無菌、無水状態で粉末化された強アルカリの食品改良剤が酸化カルシウム(CaO)です。酸化カルシウムを消化し粉末化したものが水酸化カルシウム(Ca(OH)2)です。

酸化カルシウムも水酸化カルシウムも、水に溶かすと水酸化カルシウム水溶液となり強アルカリ性を示します。この特徴を利用して、野菜洗浄剤、ウイルス殺菌剤などに利用されています。

強アルカリ性ですので、作業中に目に入らないように気を付けてください。

■ 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
- ◎ 抗ウイルス、抗菌、抗カビ対策

■ 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

■ 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

	水酸化Ca	酸化Ca
原料	ホテル貝殻	
性状	白色粉末	白色～乳白色または灰白色の粉末
酸化カルシウム		91.0%以上
水酸化カルシウム	95.0%以上	
pH	11.0以上	
一般生菌数	1 × 10 ³ /g 以下	
大腸菌群	陰性	

■ その他

	水酸化Ca	酸化Ca
入目	20kg (10kg x 2袋)	
賞味期限	製造日より3年	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

2011

きたぐにせいかつしゃ
株式会社 **北国生活社**

〒063-0061 札幌市西区西町北6丁目1-1 ユニビル2階
TEL 011-887-7970 FAX 011-887-7971
Email info@northlife.co.jp URL <http://www.northlife.co.jp/>