

# 機能性について

コートマイクロカプセルの代表的な機能とその対象粉

## マスキング

味覚の制御 (酸味/苦味/刺激)	ビタミンC、香辛料、クエン酸 各種アミノ酸
臭いの制御	サメ軟骨、コンドロイチン、 各種発酵物
大気中での不活性化	各種酵素、酵母
反応性物質等の 忌混合物を混合化	アミノ酸、各種鉄化合物、 コラーゲン、グルコサミン

## 溶解/溶出の制御

水中分散性、 溶解性の制御	流動食用粉末、 発泡剤
水分を含んだ原料と 混練時の溶出制御	クエン酸、アミノ酸、 ビタミン類、香料

## セルフライフの延長

酸化、吸湿、 劣化の防止	プラセンタ、塩、各種糖類、 ローヤルゼリー、プロポリス 乳酸菌、カルニチン酒石酸塩
-----------------	---

## 製品形態の簡略

糖衣錠 ▶ 顆粒化	臭い、味の良くない粉末 劣化の著しい粉末
-----------	-------------------------

## 各種物性の付与

甘味、香り、色素の付与 ▶ 食感の追求	各種粉末、顆粒剤
------------------------	----------

## 徐放

味覚/香りの徐放	香辛料、甘味料、ハーブ類
----------	--------------

## 加工条件の緩和

流動性・滑沢性の付与 見かけ比重のアップ ▶ 分包、カプセル充填、 打錠、糖衣時の障害を防止	プラセンタ、プロポリス、 ローヤルゼリー、カルシ ウム、油分の多い粉末
---	---