

実用新案出願中

飛散の少ない

# PVPP顆粒



## ◇ PVPP顆粒とは

PVPP顆粒はシンワフーズケミカルオリジナルの顆粒状ポリビニルポリピロリドン (PVPP)です。ポリビニルポリピロリドンは、アルコール飲料、非アルコール飲料および食酢等の品質を改善するための「ろ過助剤」として認可されています。

## ◇ PVPP顆粒の特性

従来のPVPPは、微細粉末状で、作業時の飛散は避けられませんでした。しかし、PVPP顆粒は飛散が少なく**作業効率が飛躍的に向上**します。また、バインダーを添加することなく顆粒化する**独自の技術(実用新案出願中)**により、従来の粉末製品と比較しても同様の性能を有しており、安心してご使用いただけます。性状は白色粉末顆粒で、においはなく、水および一般的に使用されるすべての溶媒に対し不溶です。PVPP顆粒はビール、ワイン、食酢等の混濁や劣化の原因となるポリフェノールを選択的に吸着し、処理後は簡単なる過により取り除くことが可能です。

## ◇ 使用基準/保存方法/包装・容量

**使用基準** : 本品は、ろ過助剤以外の用途に使用してはならない。また、最終食品の完成前に除去しなければならない。

**保存方法** : 遮光した保存容器に入れ25℃以下で保存してください。

**包装・容量** : 10kgカートンボックス

## ◇ 使用方法

そのまま直接添加するか、水か処理する液にて10%程度の懸濁液を調整して添加してください。均一に分散するように繰り返し攪拌します。接触時間は20~60分で十分です。ろ過をして取り除きます。

## ◇ 使用例

- 1) **ビール** : ビール中のポリフェノール類を選択的に吸着除去することで、本来の味、風味、泡を良好に保ちながら、プロテイン-ポリフェノール複合体による**混濁を防止**し、濁化の兆候があらわれるまでの期間を著しく延長します。
- 2) **ワイン** : ブドウの種子や果皮由来のフラボノイド・ポリフェノール類を吸着除去することでプロテイン-ポリフェノール複合体による**混濁を防止**し、ワインの**変色や変質、渋みや苦味を低減**します。また、亜硫酸無添加ワインのポリフェノール量を減らすことで、ポリフェノール酸化による劣化を抑制します。
- 3) **果汁飲料** : 果汁飲料の混濁の原因はプロテインとポリフェノールが架橋結合して起こります。PVPP顆粒はこのような混濁と変色の原因となるポリフェノールを選択的に吸着除去し、風味を損ねずに、**変色防止、色や味の改善**をすることができます。
- 4) **茶系飲料** : 茶系飲料の過剰なポリフェノールを取り除くことにより、**渋みや苦味を改善**し、ポリフェノール自身の重合やプロテイン-ポリフェノール重合による**2次沈殿の発生を抑制**します。
- 5) **醸造酢** : 醸造酢中の過剰なポリフェノールを取り除くことにより、風味を損なうことなく**褐変を抑制**します。またプロテイン-ポリフェノール重合による**2次沈殿の発生を抑制**します。
- 6) **檸檬貯蔵焼酎** : 檸檬に長期間焼酎を貯蔵すると着色が進みすぎる場合があります。PVPP顆粒はその着色の原因となるリグニン-アルコールの重合物を吸着し、風味を損ねず**色度調整**が可能です。
- 7) **調合澱下げ材(凝集力の向上)** : 清酒などの米発酵物は、ポリフェノール含量がワインなどに比べて少なく、PVPP顆粒単独では澱下げ、清澄をさせることができませんが、柿渋などを使用した澱下げに併用する事で、**優れた凝集力を発揮**します。

03-PVP-08-010-06

ご質問・サンプルのご用命は・・・

**シンワ** フーズケミカル  
株式会社

本社東京 TEL:03-5608-7661

URL <http://www.shinwa-fc.jp>

e-mail [info@shinwa-fc.jp](mailto:info@shinwa-fc.jp)

営業所 山梨 大阪 宮崎