

飲料・酒類用ろ過助剤

PVPP(ポリビニルポリピロリドン)顆粒

PVPPは、飲料用ろ過助剤として食品添加物公定書に記載されている不溶性ポリマーで、酒類全般への使用も認められています。ポリフェノールを選択的に吸着するため、ビール・ワイン・リンゴ果汁の清澄や茶系飲料の苦味や色素低減に広く用いられています。従来微粉末であったPVPPを当社独自の技術で顆粒化し、作業性を格段に向上させました。

■ 樽貯蔵焼酎の色度調整にもPVPPは有効です

せっかくの樽貯蔵による円熟感を活性炭でしごいてしまうのはもったいない。
PVPPなら味への影響は少なく色度を選択的に低減させることができます。

樽貯蔵焼酎の着色は、樽由来の「リグニン」とアルコールが反応して生じるポリフェノールが主な原因です。

PVPPはそのポリフェノールを選択的に吸着するため、**貯蔵焼酎の味絵の影響は少なく、色度を低減させることができます。**

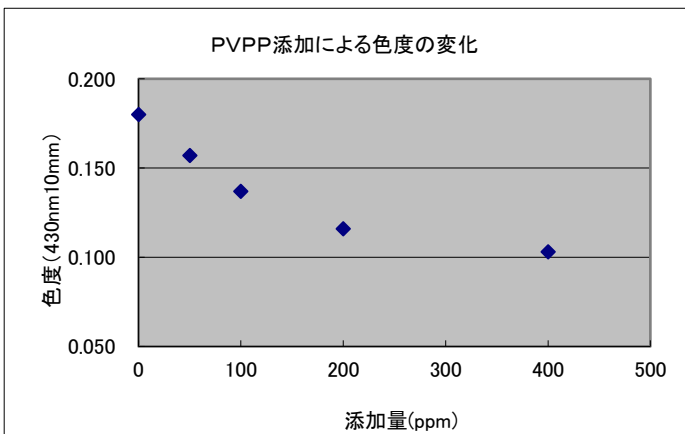
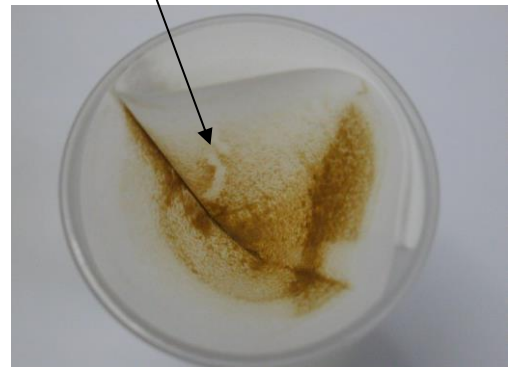
【試験方法】

過着色の麦焼酎原酒に対して、PVPPを投入し、30分間攪拌後ろ過しました。

【結果】（添加量 左から順に 0,50,100,200,400ppm）



吸着された着色物質



PVPP添加濃度 (ppm)	色度 (430nm10mm)	味の相違(添加量0に対して)※
0	0.180	
50	0.157	—
100	0.137	—
200	0.116	—
400	0.103	—

※大手酒造メーカーパネラーによる評価

注：許可なくデータの複写、転載を禁止します

PVPP顆粒に関するお問い合わせは

シンワフーズケミカル株式会社

東京本社 TEL03-5608-7661
宮崎営業所 TEL0982-57-4666
大阪営業所 TEL06-6868-9200
山梨営業所 TEL055-268-2826

または
info@shinwa-fc.jp
まで