

# 蟹エキス 蟹エキスパウダー

## 紅ズワイガニ

紅ズワイガニは、日本海沖の深海に生息しているカニで、全身がオレンジ色がかった「紅色」をしています。鮮度落ちが早く地域外にあまり流通せず、大部分が加工品となっています。肉質は繊細でみずみずしく、甘みの強いカニで、深層水のミネラルを充分含んでいます。そして、キチン、キトサン、タウリンを多く含み、低カロリーなので、健康にもやさしいカニです。

蟹エキス製造地  
鳥取県境港



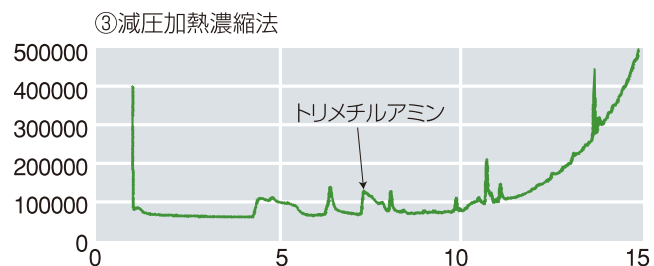
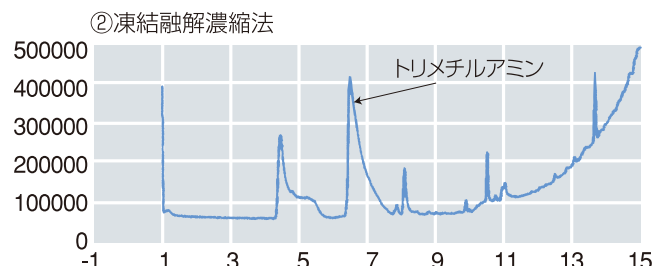
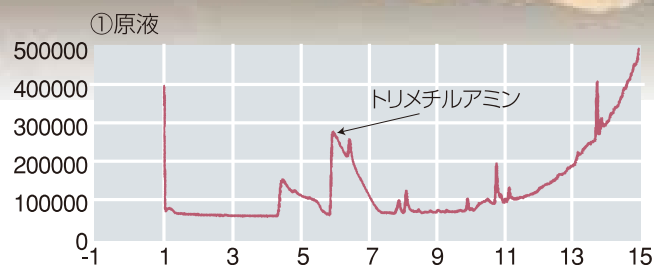
## 不溶性物質の除去

弊社では、国産紅ズワイガニを原料として、蟹エキスを製造しております。水揚げされた紅ズワイガニを熱水抽出し、凍結濃縮することで、濁りが少ない蟹エキスの製造が可能です。



Brix 2%

## 香り成分(トリメチルアミン)の保持



①原液 ②凍結融解濃縮品 ③減圧加熱濃縮品のGC-MS分析を行っております。凍結濃縮蟹エキスは、減圧加熱濃縮品と比べ、非加熱濃縮の為、香り高い蟹エキスです。

小畑食品株式会社 KOBATA+

〒550-0003 大阪市西区京町堀一丁目6番23号 小畑ビル202  
Tel 06-6444-1474 Fax 06-6444-1475