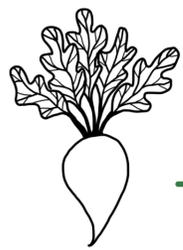


Fibnano 北海道のてん菜から作られる ファイブナノ® 発酵ナノセルロース

Fibnanoとは？

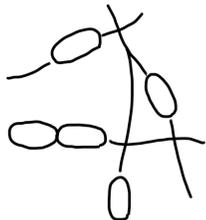
Fibnanoはてん菜の副産物である糖蜜を原料とし、酢酸菌によってつくられるナノセルロースです。
ナタデココと同じ方法で作られ、セルロース繊維が均質で細くて長い、高機能素材です。



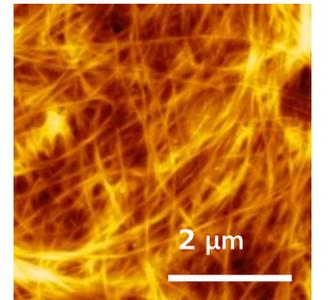
てん菜



糖蜜



微生物発酵



ネットワーク構造

* SPMで観察

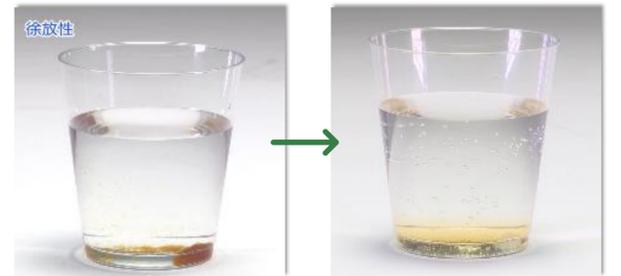
どんな機能があるの？



水分保持・離水抑制



増粘・沈殿防止・分散剤



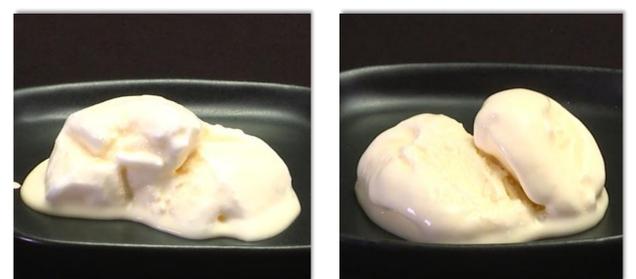
徐放性



チキソトロピー性



曳糸性の改質



保形性

展望は？

- ✓ オールインワンの機能素材として、新たな食品開発や品質向上へ期待
- ✓ てん菜由来の食品素材を用いることで、北海道の1次産業への貢献
- ✓ 食品の品質や機能改善だけでなく、工業用製品(フィルムなど)へ応用可能

