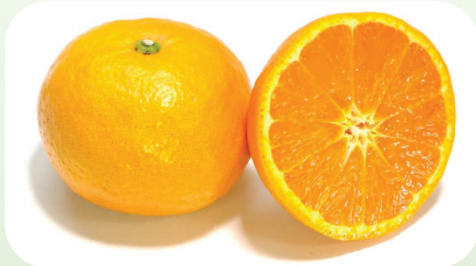


柑橘由来高機能ペーストMaCSIE®

廃棄物を利用したアップサイクル原料です！



機械的せん断力のみで
ナノペースト化



無添加・
無変性の
天然材料！

特徴1
ジュース工場で
廃棄される果皮を
利用した天然材料

SDGsに
貢献！

特徴2
ナノ化によって乳化能、
保水性、保型性、熱安定性の向上
といった機能性を示す

アイスや
チョコが
溶けない！

特徴3
βクリプトキサンチン
ヘスペリジン等の
柑橘の有効成分を含有

血流改善や
抗アレルギー
効果！

今までにない機能性を有した、環境にやさしい新規天然材料

- ・ 化成品から**植物性原料**への置き換え
- ・ **柑橘の有効成分**を利用した商品
- ・ **廃棄物由来**や**愛媛県**の柑橘というストーリー性のある商品
- ・ **乳化能、熱安定性等の機能性**を活かした商品
- ・ **SDGsへの貢献**

MaCSIE® 開発への取り組み

商品名

Make Citrus Supreme Innovation by Ehime

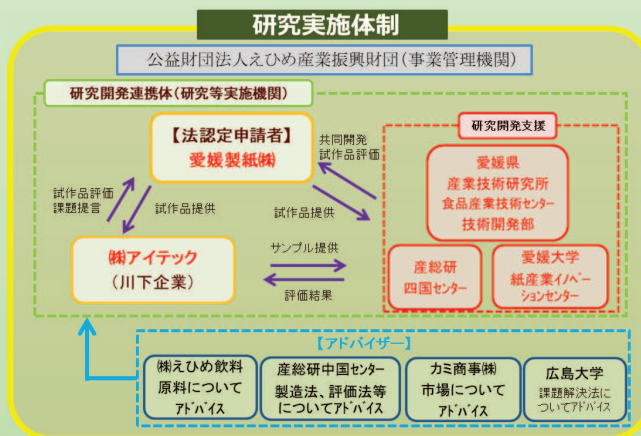
愛媛で柑橘に最高のイノベーションを！！

これらの頭文字から **MaCSIE®** (読み：マクシー)

MaCSIE®の「E(愛媛)」の部分には、愛媛県、愛媛大学など県内の多くの機関や企業の力により開発したという意味を込めています。

MaCSIE®には、愛媛県全体で、柑橘の新しい可能性を追求し、最高のイノベーションを実現したいという想いを込めています！

H30年～令和2年度戦略的基盤技術高度化支援事業採択



2021年4月よりMaCSIE®の販売を開始

オール愛媛で開発した、産学官の連携による新素材！

MaCSIE®のスペック

イヨカン外皮

繊維幅

2nm~10nm

主要成分

セルロース 20~30%程度
ペクチン 20~30%程度
その他有効成分多数

色・香り

柑橘特有の色と香り

用途

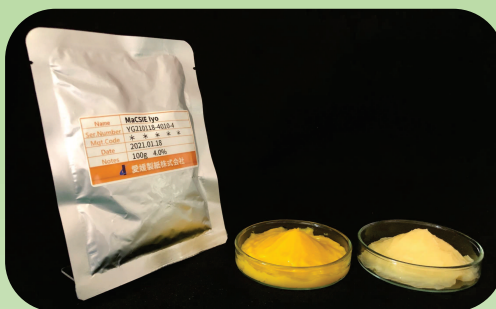
食品原料、化粧品原料

連絡先

〒799-0401 愛媛県四国中央市村松町370番地

TEL (0896)24-3332

e-mail c-nanofiber@ehimepaper.co.jp



MaCSIE® 製品詳細

果皮由来固形分 4%
ビタミンC 0.1%
水 95.9%
アルミパウチ包装
レトルト殺菌
常温保存

MaCSIE® ラインナップ

イヨカン外皮(写真左側)
甘夏内皮(写真右側)

柑橘以外の素材も受託加工します！

撮影方法：急速冷凍レプリカTEM



愛媛製紙株式会社