

ノボザイムズ社の酵素製品

製パン・製菓用酵素

主な用途	製品名	酵素のタイプ	特徴
パン老化防止	ノバミル 3D BG	マルトース生成アミラーゼ	やわらかさ、しっとりさが長持ち 高糖組成のパンに有効
	ノバミル 10000 BG	マルトース生成アミラーゼ	やわらかさを長持ちさせる
小麦粉改質、ボリューム	ファンガミル 2500 SG	カビ由来α-アミラーゼ	最も汎用的なアミラーゼ やわらかさ付与、体積増大
生地物性、ボリューム	ペントパン 500 BG	キシラナーゼ(ヘミセルラーゼ)	やわらかさ付与、 釜のび改善により体積増大
生地物性、ボリューム	セルクラスト BG	セルラーゼ	繊維質の多いパンに有効
焼き色、ボリューム	AMG 1100 BG	グルコアミラーゼ	体積増大、焼き色改善
グルテン強化	グルザイム 10000 BG	グルコースオキシダーゼ	グルテンネットワークを強化 ビタミンCの代替
生地強化、ボリューム	リポパン 50 BG	リパーゼ	生地の伸展性をよくする
生地軟化	ニュートラーゼ 1.5 MG	プロテアーゼ	グルテンカの調整 ビスケットにさくさく感付与
ケーキ老化防止	オプティケーキ フレッシュ 50 BG	マルトース生成アミラーゼ	和菓子・洋菓子のやわらかさ、しっとりさを 長持ちさせる

食品用酵素

主な用途	製品名	酵素のタイプ	特徴
タンパク質分解 (エキス・調味料など)	アルカラーゼ 2.4 L FG	エンド型プロテアーゼ	高いタンパク質分可能を持つ汎用性のある製品
	プロタメックス	エンド型プロテアーゼ	エンド型プロテアーゼであるが苦みが少ない
	ニュートラーゼ 0.8 L / 1.5 MG	エンド型プロテアーゼ	コラーゲン質の分解能が 比較的高い
	フレーバーザイム 1000 L / 500 MG	エキソ型ペプチダーゼ エンド型プロテアーゼ	高い加水分解率、耐塩性 苦味を抑える
野菜・穀類・果実の分解	ビスコザイム L	β-グルカナーゼ	野菜および穀類(特に大豆)の分解
	セルクラスト 1.5 L	セルラーゼ	植物中のセルロースの分解
	ペクチネックスウルトラ SP-L	ペクチナーゼ	野菜および果物の多糖類分解 (ジュース製造)
澱粉の分解	BAN 480 L	細菌由来 α-アミラーゼ	中温性アミラーゼ
	アミラーゼ AG 300 L	グルコアミラーゼ	ジュース清澄化、澱粉糖化による甘味増強
乳糖分解	ラクトザイム ピュア 6500 L / 2600 L	β-ガラクトシダーゼ (ラクターゼ)	オフフレーバーを生成しない高純度のラクターゼ
チーズフレーバー向上	パラターゼ 20000 L	リパーゼ (1,3特異的)	チーズフレーバー向上
アクリルアミド低減	アクリルアウェイ 3500 BG / L	アスパラギナーゼ	加熱調理で生じるアクリルアミド発生の抑制