

ノボザイムズ社の酵素製品

一般食品用酵素

主な用途	製品名	酵素のタイプ	特徴
タンパク質分解・ペプチド分解 魚/鰹/畜肉エキス・調味料など	<input type="checkbox"/> アルカラゼ 2.4 L FG <input type="checkbox"/> フレーバーザイム 1000 L <input type="checkbox"/> フレーバーザイム 500 MG <input type="checkbox"/> ニュートラーゼ 0.8 L <input type="checkbox"/> ニュートラーゼ 1.5 MG <input type="checkbox"/> プロタメックス	エンド型プロテアーゼ エキソ・エンド型プロテアーゼ エンド型プロテアーゼ エンド型プロテアーゼ	高いタンパク質分解能を持つ汎用性プロテアーゼ 高い加水分解率、耐塩性、苦味を抑える 苦味を抑えることができる中性プロテアーゼ エンド型プロテアーゼであるが苦味が少ない
野菜・穀類・果実の分解 野菜エキスや果汁歩留り向上	<input type="checkbox"/> ビスコザイム L <input type="checkbox"/> セルクラスト 1.5 L <input type="checkbox"/> ペクチネックスウルトラSP-L	β-グルカナーゼなど セルラーゼなど ペクチナーゼなど	野菜及び穀類（特に大豆）の分解 植物中のセルロース分解 野菜及び果実の多糖類分解
穀物に含まれる澱粉の分解 植物性ミルクの製造（液化） 澱粉の糖化	<input type="checkbox"/> BAN 480 L <input type="checkbox"/> ファンガミル 800L <input type="checkbox"/> アミラーゼ AG 300 L	α-アミラーゼ α-アミラーゼ グルコアミラーゼ	澱粉液化による粘度低下 植物性ミルクの風味強化 澱粉糖化による甘味増強
米飯の老化防止 米飯の改質	<input type="checkbox"/> Novozym 300166 <input type="checkbox"/> Novozym 30067	マルトース生成アミラーゼ ブランチングエンザイム	チルド保存時の澱粉老化防止 米飯の保水力・粒立ちの向上
乳糖の分解 低ラクトース、乳製品の味質改良	<input type="checkbox"/> ラクトザイム ピュア 6500 L <input type="checkbox"/> サフェラ 2600 L	β-ガラクトシダーゼ β-ガラクトシダーゼ	酵母由来高純度ラクターゼ（オフフレーバー無） 乳酸菌由来ラクターゼ、高分解能、夾雑活性無
ガラクトオリゴ糖（GOS）合成	<input type="checkbox"/> サフェラ ファイバー ※1	β-ガラクトシダーゼ	乳糖からガラクトオリゴ糖（GOS）を合成
レシチンの分解	<input type="checkbox"/> レシターゼ ウルトラ	ホスホリパーゼ	卵製品の物性改質
脂肪の分解	<input type="checkbox"/> バラターゼ 20000 L	リパーゼ	チーズフレーバー向上
植物性タンパクの可溶化 植物性ヨーグルトの食感改善	<input type="checkbox"/> フォーミア ソル ※2 <input type="checkbox"/> フォーミア プライム ※2 <input type="checkbox"/> ガラヤ スムース	プロテアーゼ プロテアーゼ プロテアーゼ	植物性ミルクの栄養価、口当たり改善 植物性ミルクの口当たり改善 高タンパク質又は植物性ヨーグルトの食感改善
アクリルアミド生成抑制	<input type="checkbox"/> アクリルアウェイ 3500 BG <input type="checkbox"/> アクリルアウェイ L	アスパラギナーゼ	加熱工程で生じるアクリルアミドの生成抑制

太文字はGMM由来酵素です。※1 ご要望の際は技術サポートが必要になります ※2 顆粒製品もあります



ノボザイムズジャパン株式会社

261-8501 千葉県美浜区中瀬1-3 幕張テクノガーデンCB-5

www.novozymes.com/japan

お問い合わせ：nzjp-productinfo@novozymes.com

Rethink Tomorrow

novozymes 