

ノボザイムズ社の酵素製品

製パン・製菓用

主な用途	製品名	対粉添加量	酵素のタイプ	特徴
パン老化防止	ノバミル 10000 BG	20 - 100ppm	マルトース生成アミラーゼ	パンのやわらかさを長持ちさせる
ソフト性向上	ノバミル 3D BG	10 - 50ppm	マルトース生成アミラーゼ	パンのやわらかさとしっとり感を長持ちさせる
小麦粉改質 ボリューム増	ファンガミル 4000SG	2 - 10ppm	αアミラーゼ	最も標準的なアミラーゼ、ボリューム焼き色向上
生地物性改善	ベントパン 500 BG	20 - 180ppm	キシラナーゼ	やわらかさの付与
ボリューム増	パンジア BG	20 - 180ppm	キシラナーゼ	カマのび向上によるボリューム増
焼き色向上	AMG1100BG	100 - 300ppm	グルコアミラーゼ	生地発酵の促進、焼き色の向上
	ゴールドクラスト 3300BG	30 - 100ppm	グルコアミラーゼ	焼き色の向上、焼成冷凍パンの品質改善
生地物性強化	リボパン 50BG	10 - 50ppm	リパーゼ	生地物性の改質、パンボリューム増
ボリューム増	リボパンプライム	5 - 20ppm	リパーゼ	パン内相とボリュームの改善、パン風味への影響少
パン物性改質	センシアフォーム	30 - 100ppm	ブランチングエンザイム	パンの保形性改善、軽い弾力食感の付与
菓子類の老化防止	オプティケーキフレッシュ 50BG	500 - 1000ppm	マルトース生成アミラーゼ	蒸し物、焼き菓子のやわらかさとしっとりさを長持ち
パン菓子生地の軟化	ニュートラーゼ 1.5MG	10 - 40ppm	プロテアーゼ	グルテンの軟化により生地物性を改質、サクサク食感の付与
アクリルアミド低減	アクリルアウェイ 3500BG	500 - 2000ppm	アスパラギナーゼ	揚げ菓子や焼菓子でのアクリルアミド発生の抑制
繊維質の分解	セルクラストBG	30 - 100ppm	セルラーゼ	穀物や豆類の繊維質の分解 菓子製品の品質向上

※太字はGMM由来酵素



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/jp
お問い合わせ: nzjp-productinfo@novozymes.com

Rethink Tomorrow

novozymes® 