

Novozymes社 一般食品用酵素製品一覧

タンパク質分解、エキス抽出、乳製品、野菜・穀物・果実処理、プラントベースフード・飲料向け酵素

タンパク質・ペプチドの分解用酵素

Alcalase 2.4L FG (エンド型プロテアーゼ)

- ・高分解能
- ・汎用性プロテアーゼ

魚/畜肉エキス・調味料用酵素

Flavourzyme 1000L / 500MG (エキソ・エンド型プロテアーゼ)

- ・高いタンパク加水分解率
- ・塩耐性
- ・苦みの低下

Protamex (エンド型プロテアーゼ)

- ・苦みの少ないプロテアーゼ

Neutrase 0.8L / 1.5MG (エンド型プロテアーゼ)

- ・苦みの少ない中性プロテアーゼ

Protana Prime (エキソ型プロテアーゼ)

- ・旨味の強化
- ・苦み抑制

飲料、タンパク質強化食品用酵素

Formea Sol (エンド型プロテアーゼ)

- ・キモトリプシン様プロテアーゼ
- ・苦みの低下
- ・タンパク質を可溶化

Formea Prime (エンド型プロテアーゼ)

- ・トリプシン様プロテアーゼ
- ・タンパク質を分解しすぎない
- ・苦みを出さずテクスチャを改善

水産練り製品用酵素

MariTex MA (マルトース生成アミラーゼ)

- ・老化防止
- ・食感改善 (やわらかさを付与)

MariTex BE (ブランチングエンザイム)

- ・食感改善 (モチモチ感低減)

野菜・穀類・果実用酵素

Viscozyme L (β-グルカナーゼ)

- ・野菜、穀類 (特に大豆)の分解

Celluclast 1.5L (セルラーゼ)

- ・植物中のセルロースを分解
- ・高分解能

Pectinex Ultra SP-L (ペクチナーゼ)

- ・野菜および果実の多糖類を分解

澱粉用酵素

Vertera Liquify (α-アミラーゼ、β-グルカナーゼ)

- ・澱粉をエンド型で分解
- ・粘度低下

Vertera Sweet H (グルコアミラーゼ)

- ・澱粉、マルトオリゴ糖をエキソ型で分解
- ・甘味の増強

Vertera Sweet M (マルトース生成アミラーゼ)

- ・澱粉、マルトオリゴ糖をエンド型で分解
- ・マイルドな甘味の増強

乳製品用酵素

Vertera Smooth (エンド型プロテアーゼ)

- ・植物性ヨーグルトの食感改善

Galaya Smooth (エンド型プロテアーゼ)

- ・高タンパク質ヨーグルトの食感改善

Saphera 2600 L (β-ガラクトシダーゼ)

- ・乳酸菌由来ラクターゼ
- ・高分解能
- ・夾雑活性なし

Lactozym Pure 6500 L (β-ガラクトシダーゼ)

- ・酵母由来ラクターゼ
- ・高純度製品
- ・オフフレーバーなし

Palatase 20000 L (リパーゼ)

- ・脂質の分解
- ・チーズフレーバー向上

卵製品用酵素

Lecitase Ultra (ホスホリパーゼ)

- ・レシチンの分解
- ・卵製品の物質改善

その他酵素

Novozym 330278 (マンナーゼ)

- ・コーヒーの沈殿防止
- ・グアーガムの分解

Acrylaway G / L (アスパラギナーゼ)

- ・アスパラギンをアスパラギン酸に変換
- ・加熱工程で生じるアクリルアミド生成抑制

製造元: Novozymes A/S
Krogshøjvej 36, 2880 Bagsværd, Denmark

輸入元: ノボザイムズジャパン株式会社
〒261-8501
千葉県千葉市美浜区中瀬1-3 幕張テクノガーデンCB-5

販売元: Bフードサイエンス株式会社
〒101-0047
東京都千代田区内神田一丁目2番10号 羽衣ビル5階

Novozymes社 製パン・製菓用酵素製品一覧

製パン・製菓・米飯向け酵素

製パン・製菓用酵素

Novamyl G (マルトース生成アミラーゼ)

- ・老化防止(やわらかさを長持ちさせる)

Novamyl 3D G (マルトース生成アミラーゼ)

- ・加糖パンに適している
- ・老化防止(やわらかさ、しっとり感を長持ちさせる)

Opticake Fresh G (マルトース生成アミラーゼ)

- ・耐糖性に優れている
- ・焼き菓子の老化防止(やわらかさ、しっとり感を長持ちさせる)

Fungamyl G (α-アミラーゼ)

- ・焼き色向上
- ・ボリュームUp

GoldCrust G (グルコアミラーゼ)

- ・焼き色向上
- ・ボリュームUp (窯伸び向上)

Sensea Form (ブランチングエンザイム)

- ・パンの保形性改善
- ・軽い弾力を付与

Panzea 2X G (キシラナーゼ)

- ・生地物性の改善
- ・ボリュームUp (窯伸び向上)

Pentopan Mono 2X G (キシラナーゼ)

- ・生地物性の改善
- ・ボリュームUp (窯伸び向上)

Pentopan 500 BG (キシラナーゼ)

- ・生地物性の改善
- ・ボリュームUp (窯伸び向上)

Lipopan Prime G (リパーゼ)

- ・生地物性強化
- ・ボリュームUp
- ・パン内相の改善
- ・風味への影響少

Neutrase 5.0 BG (エンド型プロテアーゼ)

- ・グルテン軟化により生地物性改善
- ・サクサク感の付与

Celluclast BG (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

Gluzyme Fortis G (グルコースオキシダーゼ)

- ・生地の弾力性向上
- ・パンの腰もち改良

米飯用酵素

Sensea Rice L (マルトース生成アミラーゼ)

- ・チルド帯での老化防止
(やわらかさと適度な粘り気を長持ちさせる)
- ・液状品

Sensea Rice WF (マルトース生成アミラーゼ)

- ・チルド帯での老化防止
(やわらかさと適度な粘り気を長持ちさせる)
- ・顆粒品

Sensea Rice BE L (ブランチングエンザイム)

- ・保水力向上
- ・粒立ちのいい食感の維持

その他酵素

Noopazyme (リパーゼ)

- ・麺の白さ向上
- ・ほぐれ感Up

Acrylaway G / L (アスパラギナーゼ)

- ・アスパラギンをアスパラギン酸に変換
- ・加熱工程で生じるアクリルアミド生成抑制