

# G4-4150

エキソマルトテトラオヒドロラーゼ主体の酵素製剤で  
澱粉の老化(保水力の低下)を抑制します。  
複数酵素の配合により、エキソマルトテトラオヒドロラーゼが  
効率良く働くことで、老化抑制効果が向上した製剤です。

**Point.1**

やわらかさの  
向上と維持

**Point.2**

復元性(押込んだ時に  
元に戻る物性)を維持

**Point.3**

クチャつきがない食感

**■用途**

澱粉を含む食品(パン、米飯、菓子等)

**■推奨添加量**

対粉0.1%前後

(中種法の場合、本捏時に加えてください)

**■内容量**

包装:5 kg段ボール箱(500g×10)

**■食品への表示例**

酵素失活する場合:表示不要

(ただし、アレルギー表示として「小麦を含む」を表示)

酵素活性を有する場合:酵素(小麦を含む)

**■特性**

(\* )緩衝液での試験結果のため、実際の食品中では多少変化します。

至適pH:6.0付近

至適温度:60℃付近

失活温度:90℃付近

**オルガノフードテック株式会社**

〒113-0033 東京都文京区本郷5-5-16

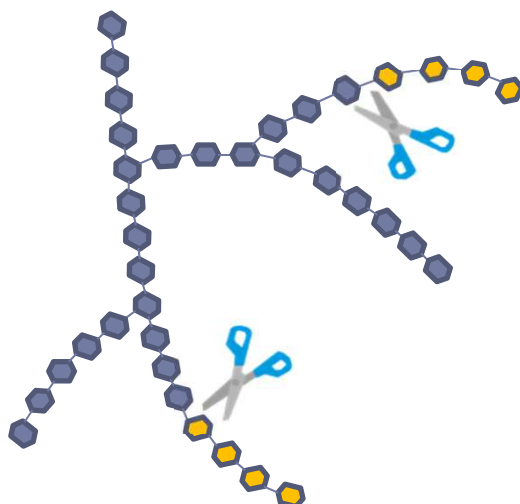
Tel:03-6845-3991 FAX:03-6845-3995

<http://oft.organo.co.jp/>

# G4-4150

## ◎エキソマルトテトラオヒドロラーゼとは

澱粉を非還元末端から4糖単位で分解する酵素です。分解により生成したオリゴ糖が澱粉鎖の間に入り込み、澱粉鎖の収縮を抑えることで、澱粉の老化を抑制します。さらに、オリゴ糖には老化抑制効果・保湿効果があり、やわらかさを向上・維持し、しっとりした食感にします。



	【エキソマルトテトラオヒドロラーゼ】
主な分解生成物	マルトテトラオース(四糖)
砂糖(二糖)が多い食品への利用	砂糖等の二糖が多いデザート生地、菓子パン等へも使用できます。

## オルガノフードテック株式会社

〒113-0033 東京都文京区本郷5-5-16  
Tel:03-6845-3991 FAX:03-6845-3995  
<http://oft.organo.co.jp/>