Creative Enzymes®

酵母エキス酵素

Cat. No. YEEC-001

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	酵母エキス酵素は、酵母の酵素的加水分解の生産プロセスの特性に基づいて、当社が独自に開発した特別な酵母加水分解酵素です。酵母エキスは、天然調味料の中で重要な位置を占めています。酵母エキス（酵母エキスまたは酵母風味）は、酵母細胞内のタンパク質やその他の物質の加水分解を通じて得られるアミノ酸、ペプチド、小分子タンパク質、ヌクレオチド、ビタミンおよび香味成分であり、食品の新鮮さ、香り、まろやかさを□す機能を持ち、製品を風味豊かで純粋な味わいにします。これらは、スープ、ソース、調味料、スナック食品、肉製品に広く使用されています。ヨーロッパ、アメリカ、日本などの国々では、酵母エキスは肉加水分解物の代替や、日常的な調味料としてMSGの代わりに、牛肉ペーストの栄養補填として広く使用されています。

製品情報

形態	淡い黄色または白の固体粉末

保管・発送情報

保存方法	室温で保管してください。光を避け、涼しく乾燥した環境で保管することをお勧めします。