

酵母エキスパウダー（5'-ヌクレオチド含有）

Cat. No. YENG-0001

Lot. No. (See product label)

はじめに

説明 5'-ヌクレオチド含有酵母エキスパウダーは、食用酵母（*Saccharomyces cerevisiae*）細胞の可溶性成分から調製された食品グレードの呈味素材であり、乾燥粉末として供給されます。本グレードは、風味活性を有する5'-ヌクレオチドを含有し、食品製剤におけるうま味付与効果を向上させます。

用途 スープ、ブイヨン、ソース、グレイビー、インスタント食品、スナック用シーズニング、加工食肉製品、植物由来食品および調理済み食品（レディミール）製剤を含む、セイボリー食品および調味システム。

別名 酵母エキス；パン酵母エキス；自己消化酵母エキス；酵母自己消化物

製品情報

種	サッカロマイセス・セレビシエ
由来	食品グレードのサッカロミセス・セレビシエ（ <i>Saccharomyces cerevisiae</i> ）細胞由来の水溶性成分
外観	淡黄色～褐色の粉末
形態	粉末
CAS登録番号	8013-01-2
化学名	パン酵母エキス
混入物	21 CFR 184.1983 に基づくベーカリーイーストエキス（乾燥重量換算）の米国規制参照値：ヒ素：<0.4 ppm カドミウム：<0.13 ppm 鉛：<0.2 ppm 水銀：<0.05 ppm セレン：<0.09 ppm 亜鉛：<10 ppm 一般生菌数（好気性菌数）：<10,000 CFU/g 酵母およびカビ：<10 CFU/g サルモネラ属菌、大腸菌（ <i>Escherichia coli</i> ）、コアグラウゼ陽性ブドウ球菌、ウェルシュ菌（ <i>Clostridium perfringens</i> ）、ボツリヌス菌（ <i>Clostridium botulinum</i> ）、その他の公知の微生物病原体および有害な微生物毒素：陰性
構造	単一の明確に定義された分子構造を有しない複合混合物。
組成	水溶性酵母細胞成分であり、主としてアミノ酸、ペプチド、炭水化物、塩類および呈味活性を有する5'-ヌクレオチドから構成されます。遊離グルタミン酸、5'-GMP、5'-IMP、総ヌクレオチド、ナトリウムおよび水分の正確な値は、グレードごとに異なります。
機能	香味増強剤；香料又は賦香補助剤；旨味及びコクの増強
溶解度	水に可溶または容易に分散すること。溶液の色調および透明度はグレードにより異なる。
品質	呈味活性を有する5'-ヌクレオチドを含有する。総含量および各ヌクレオチドの含量は、グレードごとに規定されている。
グレード	食品グレード

備考 本品は複合的な食品原料であるため、単一の分子式および分子量は適用されません。CAS 8013-

本品は複合的な食品原料であるため、単一の分子式および分子量は適用されません。CAS 68130-01-2 は、ペーカースイーストエキス (bakers yeast extract) として FDA により収載されています。「5'ヌクレオチド含有 (with 5' nucleotides)」という表示は、共通の分析法 (アッセイ) を規定するものではありません。ロット別規格書または分析証明書 (COA) にて、ヌクレオチドの総量および各成分の含量実測値を確認してください。

利点

Enhanced savory and umami character 5'-nucleotide and glutamate flavor synergy
Supports flavor depth and continuity Powder form suited to dry blending and aqueous food systems

使い方

21 CFR 184.1983 の適用対象となる食品用途において、ペーカースイーストエキスは、食品中 5% を超えない範囲で、香料および賦香助剤として使用することができます。その他の市場および用途については、適用される食品関連規制および官能評価による妥当性確認に基づき、使用量を設定してください。目標ヌクレオチド投与量が求められる場合は、ロット別分析規格に記載された実測の 5'-GMP、5'-IMP、および総 5'-ヌクレオチド値に基づいて添加量を算出し、汎用的なヌクレオチド値を一律に仮定しないでください。