

食肉加工品用トランスグルタミンナーゼ製剤

アクティバ[®] TG-H

ピクルル液への
使用に適した
ハム用物性改良剤



アクティバ®TG-H



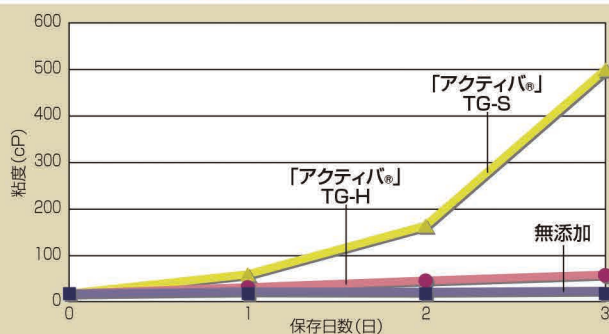
ピクルル液に最適!

特長

弊社独特の技術により、ピクルル液中の異種タンパクに対してトランスグルタミナーゼを安定に保ち、かつ最終製品において効果を発揮いたします。ピクルル液の粘度上昇が極めて小さいので、インジェクション使用が可能です。

「アクティバ®」TG-Hは、タンパク質を架橋重合させる酵素トランスグルタミナーゼを主成分とした製剤です。食肉が持つ本来の味・風味を生かした製品開発が可能です。

■ピクルル液の粘度上昇が極めて小さく良好なハンドリングを実現。



ピクルル液を3日間保存しても、粘度の上昇は極めて小さく(例えば土日を含んでピクルル液を使用しても)、ハンドリングは良好です。

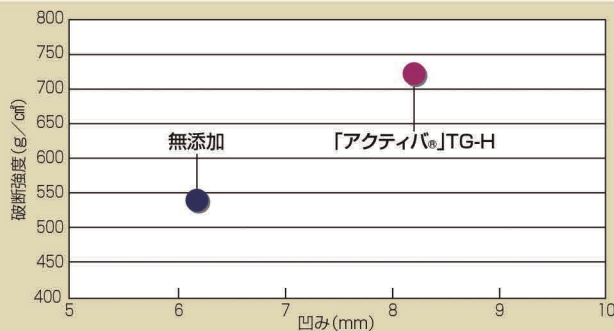
〈ピクルル液レシピ〉

TG-H添加量: 0.5%
異種タンパク: 大豆蛋白 4.5%
カゼインNa 2.0%
卵白 2.0%
ホエー蛋白 1.5%

※B型粘度計 No.2ローター
30rpm 10℃

※TG-Sは、同活性になるように添加(0.2%)

■肉タンパクに直接作用し、しなやかで弾力のある食感を得られます。



「アクティバ®」TG-Hの添加により、しなやかで弾力のある食感が得られます。食感改良やスライス適性の向上に大きな効果を発揮します。

	無添加	「アクティバ®」TG-H
破断強度	535	717
凹み	6.4	8.3

〈モデルハム〉

TG-H添加量: 0.3% (対製品)

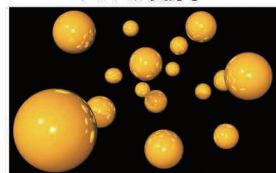
添加量のめやす

製品に対して約0.1%~0.3%

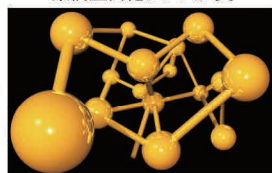
トランスグルタミナーゼ(TG)とは

動植物を問わず自然界に広く存在する酵素の一つです。タンパク質分子間の共有結合の形成を触媒し、タンパク質を架橋・重合化させる機能を持っています。食品の物性面での品質向上に大きな効果を発揮します。

タンパク質分子



架橋重合化タンパク質



■内容成分

トランスグルタミナーゼ.....0.4% 乳糖 他.....91.6%
塩化アンモニウム.....8.0%

■食品への添加物表示事項(例)

酵素が失活している場合.....該当する添加物なし
酵素が失活していない場合.....酵素
※JASその他法規に定めのある場合は法規に従ってご表示ください。

■保存方法

高温・高湿・直射日光をさけてください。

■使用上の注意

- 飛散をさせて直接目や皮膚に触れないようにしてください。
- 必要に応じて不浸透手袋、防塵マスク、防塵めがね等を着用してください。
- 吸引、接触によりアレルギー反応、喘息発作を起こすことがあります。
- 目や皮膚に触れ異常を感じた場合は水で洗い流してください。
- 症状が激しい場合は、医師の診断を受けてください。
- 品質保持のため脱酸素剤が封入してあります。
- 開封後はなるべくお早めにご使用ください。また、保管の場合は密封の上、10℃以下で保管してください。

■荷姿

1kg袋×10(ダンボール入り)