

# 食品用卵白素材

食品添加物

## 卵白リゾチーム

食品添加物・酵素製剤

## 卵白リゾチーム2%液

### リゾチームとは

リゾチームは細菌の細胞壁を構成するムコ多糖類を加水分解する酵素（タンパク質）であり、各種の細菌に対し溶菌作用を示します。

自然界に広く分布し、卵を始め動物の体液・組織（涙、唾液、鼻汁、血液等）や植物に至るまで広範囲に存在する生体防御物質です。

商品名	用途	表示例※1	保証期間※2 (保存方法)	包装形態
卵白リゾチーム	水産製品、 畜産製品 等	「リゾチーム（卵由来）」、 「卵白リゾチーム（卵由来）」、 「酵素（卵由来）」	24 ヶ月 (常温)	3kg (1kg×3) 5kg (5kg×1)
卵白リゾチーム2%液			18 ヶ月 (常温)	20L (20L×1)

※1 \*加熱などにより失活した時は添加物としての表示は不要です。その場合であってもアレルギー表示は必要です。

\*本品に含有されるアレルギーに関する特定原材料名：卵

\*卵白リゾチーム2%液では、使用する食品中でのエタノール濃度が0.1%を超える時は「酒精またはアルコール」の表示が必要です。

※2保証期間は製造後未開封状態での期間です（1 ヶ月は30日として換算）。

# 卵白リゾチーム

## 商品の特徴

キューピーの「卵白リゾチーム」は、鶏卵白から分離・精製した食品添加物で、食品添加物公定書に記載の「リゾチーム」適合品です。本品を水産製品、畜産製品、チルド食品、菓子等、各種食品の日持ち向上や、発酵、酵素処理中の微生物制御などに幅広くご利用ください。

## 安全性

急性毒性：マウスでの経口LD<sub>50</sub>は20g/kg以上

## 規格及び分析値一例

規 格		分析値一例
性 状	本品は、白色の粉末であり、においはない。	適
確 認 試 験	酵素活性測定法により試験を行うとき、活性を示す。	適
pH	5.0以上	6.1
溶 状	本品の水溶液（1→100）5mLに必要な場合には、10%塩酸試液を加えてpH3.0に調整するとき、波長660nmでの透過率は、80.0%以上である。	99.7
塩化物(Clとして)	4.5%以下	2.5%
*鉛(Pbとして)	5μg/g以下	5μg/g以下
*ヒ素(Asとして)	3μg/g以下	3μg/g以下
乾 燥 減 量	6.0%以下	3.2%
酸 素 活 性	0.9mg（力価）/mg以上	1.0mg（力価）/mg
大 腸 菌	認めない	適
サルモネラ	認めない	適

\*：保証項目とし、ロット毎の分析は行いません。

# 卵白リゾチーム2%液

## 商品の特徴

キューピーの「卵白リゾチーム2%液」は、使い勝手に優れた液体タイプの卵白リゾチーム製剤です。

製品への練り込み、原料浸漬等により食品の保存性向上に、又、発酵時の微生物制御などに幅広くご利用ください。

## 成分組成（重量%）

エタノール	12.00%
リゾチーム	2.00%
乳 酸	0.08%
醸 造 酢	0.02%
精 製 水	85.90%

