

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	添加物表示： 「リゾチーム」、「酵素」	24 ヶ月 (常温)	5kg×2 1kg×1
卵白リゾチーム2%液		アレルギー表示を含む添加物表示： 「卵白リゾチーム」、「リゾチーム（卵由来）」、 「酵素（卵由来）」	18 ヶ月 (常温)	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。

*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保証期間は全て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）。



キューピー株式会社

ファインケミカル本部

本社 〒150-0002 東京都渋谷区渋谷1-4-13
大阪 〒564-0052 大阪府吹田市広芝町10-8
<http://www.kewpie.co.jp/finechemical/>

TEL 03-3486-3086
TEL 06-6369-3388

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収載の「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。

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、においはない。	適
確 認 試 験	本品を酢酸緩衝液（pH5.4）に溶かした液（1→10000）は、波長279～281nmに極大吸収部がある。	適
溶 状	本品の水溶液（1→100）5mLに必要な希塩酸を加えて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
液 性（pH）	5.0以上（3.0g、水200mL）	6.1
塩化物塩素Qとして	4.5%以下	2.5%
鉛（Pbとして）	5.0μg/g以下	5.0μg/g以下
ヒ素（As ₂ O ₃ として）	4.0μg/g以下	4.0μg/g以下
乾 燥 減 量	6.0%以下	3.2%
酸 素 活 性	0.9mg（カ価）/mg以上	1.0mg（カ価）/mg
一般生菌数	300以下/g	10以下/g
カビ・酵母	100以下/g	10以下/g

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%

