



株式会社 耐熱性酵素研究所

Thermostable Enzyme Laboratory Co., Ltd.

教えてお料理!

お料理の味を良くするために、耐熱性酵素を利用します。

耐熱性酵素は、高温で長時間処理しても活性を失いません。そのため、お料理の味を良くするために、耐熱性酵素を利用します。

耐熱性酵素の種類

- α-アミラーゼ
- β-アミラーゼ
- リパーゼ
- セルラーゼ
- プロテアーゼ
- グルコシダーゼ
- ペクチナーゼ
- キシランナーゼ
- マンナーゼ
- キシリナーゼ
- キシリナーゼ
- キシリナーゼ

教えてお料理!

耐熱性酵素が料理の味を良くする。

耐熱性酵素は、高温で長時間処理しても活性を失いません。そのため、お料理の味を良くするために、耐熱性酵素を利用します。

耐熱性酵素の種類

- α-アミラーゼ
- β-アミラーゼ
- リパーゼ
- セルラーゼ
- プロテアーゼ
- グルコシダーゼ
- ペクチナーゼ
- キシランナーゼ
- マンナーゼ
- キシリナーゼ
- キシリナーゼ
- キシリナーゼ

耐熱性酵素の活用

耐熱性酵素は、高温で長時間処理しても活性を失いません。そのため、お料理の味を良くするために、耐熱性酵素を利用します。

耐熱性酵素の種類

- α-アミラーゼ
- β-アミラーゼ
- リパーゼ
- セルラーゼ
- プロテアーゼ
- グルコシダーゼ
- ペクチナーゼ
- キシランナーゼ
- マンナーゼ
- キシリナーゼ
- キシリナーゼ
- キシリナーゼ

耐熱性酵素の活用

耐熱性酵素は、高温で長時間処理しても活性を失いません。そのため、お料理の味を良くするために、耐熱性酵素を利用します。

耐熱性酵素の種類

- α-アミラーゼ
- β-アミラーゼ
- リパーゼ
- セルラーゼ
- プロテアーゼ
- グルコシダーゼ
- ペクチナーゼ
- キシランナーゼ
- マンナーゼ
- キシリナーゼ
- キシリナーゼ
- キシリナーゼ

耐熱性酵素の利点・特徴

耐熱性酵素は、高温で長時間処理しても活性を失いません。そのため、お料理の味を良くするために、耐熱性酵素を利用します。

耐熱性酵素の種類

- α-アミラーゼ
- β-アミラーゼ
- リパーゼ
- セルラーゼ
- プロテアーゼ
- グルコシダーゼ
- ペクチナーゼ
- キシランナーゼ
- マンナーゼ
- キシリナーゼ
- キシリナーゼ
- キシリナーゼ

Informational table with columns for enzyme types and their applications.

酵素の種類	主な用途
α-アミラーゼ	お料理の味を良くする
β-アミラーゼ	お料理の味を良くする
リパーゼ	お料理の味を良くする
セルラーゼ	お料理の味を良くする
プロテアーゼ	お料理の味を良くする
グルコシダーゼ	お料理の味を良くする
ペクチナーゼ	お料理の味を良くする
キシランナーゼ	お料理の味を良くする
マンナーゼ	お料理の味を良くする
キシリナーゼ	お料理の味を良くする
キシリナーゼ	お料理の味を良くする
キシリナーゼ	お料理の味を良くする