



練物をより歯応え良く

**プロテアタック**  
**練物**

**酵素の力で**

**プロテアタック**  
～トランスグルタミナーゼ製剤～ **シソーズ**

**さらに美味しく**

食肉加工品をよりジューシーに

**プロテアタック**  
**SO**



食品加工に関するお悩み解決

**商品開発  
支援サービス**

食品科学によって加工食品が抱える課題を解決！お気軽にお問い合わせください。




**Fcar**  
株式会社 **フードケアリ**  
<http://www.f-car.net/>

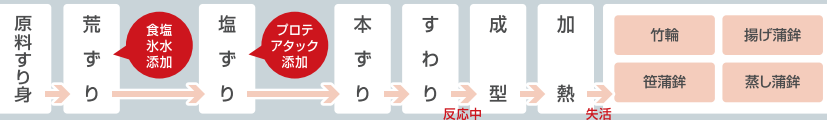
**022-788-4410**  
〒983-0034 仙台市宮城野区扇町1丁目8-37  
Fax●022-232-2044 フードケアリ | 検索

販売代理店

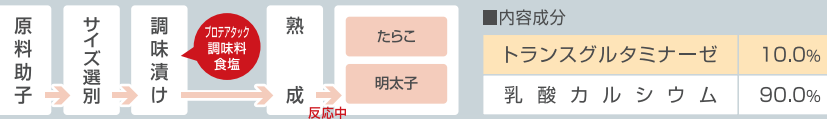
## プロテアタック各種 使用例

### プロテアタック 練物

蒲鉾の弾力アップフロー ◎魚肉すり身への添加量／0.05～0.2%



タラコ・明太子のプチプチ感増強フロー ◎タラコ原卵への添加量／0.05～0.5%



食品への  
添加物表示例

【酵素が失活している場合】調味料(有機酸)  
【酵素が失活していない場合】調味料(有機酸)、酵素  
※JASその他法規に定めのある場合は法規に従って表示ください

アレルギー表示 なし

### プロテアタック SO

畜肉・魚肉結着フロー ◎原料肉への添加量／0.5～1.5%



食品への  
添加物表示例

【酵素が失活している場合】該当する添加物無し  
【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表示ください

アレルギー表示 乳成分

■内容成分

|                 |       |
|-----------------|-------|
| トランスグルタミナーゼ     | 5.0%  |
| ポリリン酸ナトリウム      | 2.5%  |
| ピロリン酸四ナトリウム(無水) | 2.5%  |
| 乳たん白            | 50.0% |
| 乳糖              | 20.0% |
| デキストリン          | 20.0% |

### プロテアタック P

ハム・ソーセージ類の弾力強化、リン酸塩代替 ◎製品への添加量／0.1～0.3%

食品への  
添加物表示例

【酵素が失活している場合】該当する添加物無し  
【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表示ください

アレルギー表示 なし

■内容成分

|                 |       |
|-----------------|-------|
| トランスグルタミナーゼ     | 10.0% |
| ピロリン酸四ナトリウム(無水) | 5.0%  |
| デキストリン          | 85.0% |

### プロテアタック NH

ピクル液の粘度上昇抑制、食肉加工品の弾力強化 ◎製品への添加量／0.1～0.3%

食品への  
添加物表示例

【酵素が失活している場合】該当する添加物無し  
【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表示ください

アレルギー表示 なし

■内容成分

|             |       |
|-------------|-------|
| 塩化アンモニウム    | 8.0%  |
| トランスグルタミナーゼ | 4.0%  |
| デキストリン      | 88.0% |

## プロテアタック各種 製品情報

荷姿

1kg袋×10個／ダンボール入り 冷凍(－15℃以下)。開封後は脱気密封し冷凍保管の上、なるべく早めにご使用ください。

保存方法

使用上のご注意

●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。●必要に応じて手袋、防塵マスク、防塵眼鏡等を着用ください。●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。●目や皮膚にふ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。

