

トランスグルタミナーゼ製剤一覧表

品名	特徴	食品への添加物表示例	アレルギー表示 (特定原材料等)
ハイトラン-G	水産用の酵素製剤です。魚卵の粒感を向上させます。すり身に使用した場合は弾力を付与し、食感を改良させることが可能です。	酵素が失活している場合：表示免除 酵素が失活していない場合：酵素	なし
ハイトラン-GKK	水産用の酵素製剤です。より魚卵の粒感を向上させます。すり身に使用した場合は強い弾力を付与し、食感を改良させることが可能です。	酵素が失活している場合：表示免除 酵素が失活していない場合：酵素	なし
ハイトラン-KD	水産練り製品用の酵素製剤です。製品の品質向上や高加水製品の弾力保持に対し効果を発揮します。	酵素が失活している場合：調味料（無機塩）、（一部に大豆を含む） 酵素が失活していない場合：調味料（無機塩）、酵素、（一部に大豆を含む）	大豆
ハイトラン-KS	水産練り製品用の酵素製剤です。製品のしなやかさを保持しつつ弾力を向上させます。また、加水によるコストダウンが可能です。	酵素が失活している場合：調味料（無機塩）、酵素 酵素が失活していない場合：調味料（無機塩）※その他調味料の添加がある場合、包括して表示可能。	なし
ハイトラン-ME	水溶きタイプの接着用酵素製剤です。加工端材などからフィレなど付加価値の高い成形肉が製造できます。	酵素が失活している場合：カゼインナトリウム（乳由来） 酵素が失活していない場合：カゼインナトリウム（乳由来）、酵素	乳
ハイトラン-M 粉まぶしK	粉まぶしタイプの接着用酵素製剤です。加工端材などからフィレなど付加価値の高い成形肉が製造できます。	酵素が失活している場合：（一部に乳成分を含む） 酵素が失活していない場合：酵素、（一部に乳成分を含む）	乳
ハイトラン-M-K	短い時間で反応する水溶きタイプの接着用酵素製剤です。強い結着力で、短時間で効果を発揮するため、成形肉を効率よく製造することができます。	酵素が失活している場合：表示免除 酵素が失活していない場合：酵素	なし
ハイトラン-NEN	短い時間で反応する粉まぶしタイプの接着用酵素製剤です。強い結着力で、短時間で効果を発揮するため、成形肉を効率よく製造することができます。	酵素が失活している場合：表示免除 酵素が失活していない場合：酵素	なし
ハイトラン-SH-II	ソーセージなど畜肉加工品の酵素製剤です。	酵素が失活している場合：（一部に乳成分を含む） 酵素が失活していない場合：酵素、（一部に乳成分を含む）	乳
ハイトラン-SHF-II	ソーセージなど畜肉加工品のアレルギーフリータイプの酵素製剤です。	酵素が失活している場合：表示免除 酵素が失活していない場合：酵素	なし
ハイトラン-PL	食肉加工品用物性改良酵素製剤です。ピクル液の粘度を安定に保ち、長期間インジェクション使用できます。加工品の身割れ防止、スライス歩留まりの向上に加えて結着力を引き上げます。	酵素が失活している場合：（一部に乳成分を含む） 酵素が失活していない場合：酵素、（一部に乳成分を含む）	乳
ハイトラン-PL-F	食肉加工品用物性改良酵素製剤のアレルギーフリータイプです。ピクル液の粘度を安定に保ち、長期間インジェクション使用できます。加工品の身割れ防止、スライス歩留まりの向上に加えて結着力を引き上げます。	酵素が失活している場合：表示免除 酵素が失活していない場合：酵素	なし
ハイトラン-TN	豆腐用の酵素製剤です。保形性が向上し、歯ごたえのある食感が得られます。また、保水力が向上します。	酵素が失活している場合：表示免除 酵素が失活していない場合：酵素	なし
ハイトラン-U	水溶きタイプの製麺用の酵素製剤です。麺にコシを付与し、長時間良好な食感を維持します。また、茹で伸び防止効果があります。	酵素が失活している場合：（一部に乳成分を含む） 酵素が失活していない場合：酵素、（一部に乳成分を含む）	乳