



DSM Japan

DSM ニュートリションジャパン株式会社

ディー・エス・エム ジャパン株式会社

# 製品案内

HEALTH · NUTRITION · MATERIALS



**DSM**

BRIGHT SCIENCE. BRIGHTER LIVING.

# Table of contents

- DSM - The company ..... 会社概要 p.2
- Human Nutrition & Health .....ヒューマンニュートリション本部 p.7
- Quali-Blends ..... プレミックス p.10
- Additional Information ..... ビタミン換算表 p.13
- Fat Soluble Vitamins ..... 脂溶性ビタミン p.14
- Water Soluble Vitamins..... 水溶性ビタミン p.14
- Other ingredients ..... その他機能性素材 p.15
- Food Specialties ..... フードスペシャリティ事業部 p.17
- Yeast Extracts ..... 酵母エキス p.18
- Process Flavor ..... プロセスフレーバー p.19
- Enzymes ..... 酵素 p.20
- Dairy ingredients ..... スターターカルチャー p.22

ソリューションプロバイダーとして人々の健康を願い、確かなエビデンスに基づき新しい機能性素材をグローバルに供給しています。

## DSM ニュートリション ジャパン株式会社 ヒューマン ニュートリション本部

DSM Nutritional Products社は、ビタミン・カロテノイド・機能性素材を医薬品、食品(飲料、健康食品分野)に供給しています。

## ディー・エス・エム ジャパン株式会社 フードスペシャリティ事業部

DSM Food Specialities事業部は、主に発酵・酵素技術を用いた製品を食品加工の分野に提供しています。

## DSMと社会的責任

WFP(国連世界食糧計画)とパートナーシップを結ぶDSMは、専門知識、栄養強化支援、または資金面でも支援に貢献しています。

また、20年以上人道的活動として、資金面・技術面やヘルスケアの専門家とのコミュニケーション、発展途上国などでの微量栄養素の介入試験や研究などをおこなう、SIHGT AND LIFEを続けており、NIP(栄養改善プログラム)を展開し、微量栄養素の不足を解消することで、人々の健康と繁栄にも貢献しています。



## 会社理念

DSMは「BRIGHT SCIENCE. BRIGHTER LIVING.」を標榜し、現代と次世代の人々のために、より明るい生活を創造することを使命としています。



「BRIGHT SCIENCE. (明るい科学)」は、ライフサイエンスとマテリアルサイエンスをユニークな方法で組み合わせた分野で、「BRIGHTER LIVING. (より明るい生活)」は、人々の生活に前向きな変化をもたらす製品やソリューションを創造するという、私たちの理念に基づいています。

新ブランドは会社が「新生DSM」; グローバルの社会的傾向に合わせて成長するライフサイエンス及びマテリアルサイエンスのひとつの団結したチーム、「One DSM」となったことをあらわしています。

DSM社は、約22,000人の従業員がおり、80カ国以上に250の工場と事業所を有し、12,000の登録商標、先端化学部門では46,000件の特許をInnovaro<sup>®</sup>により認定されました。

品質・信頼・トレーサビリティ面では、業界でのリーダーとして環境への対応を常に改善しています。ダウジョーンズ<sup>®</sup>による持続性世界指標の化学部門でも高い評価を受けており、3年連続で一位の座を守り、2004年から6度世界一にランクされています。また、トップでなかった2007年、2008年でも上位に名を連ねています。

持続性もDSMの核となる理念です。すべてのステークホルダーの方々のためにも、経済の繁栄、環境の向上、社会的な進歩を持続するため推進します。

※ダウジョーンズ 1999年からスイスSAM社と共同で提供する株式指標DJSI(Dow Jones Sustainability Index)は、SRI(社会的責任投資)の世界的な指標となっている。

※Innovaro Innovaro Inc.アメリカの会社 主に「Strategic Service」、「Technology Marketplace」、「Insight & Research」のサービスを提供。

## 主な製造工場



# DSMの歴史

輝かしい未来に向けての新たな変革



1940  
オランダ・ヘレーンに中央研究所を設立。

1902  
DSM (De Staats Mijne) はオランダの国有鉱業会社として設立。採掘活動はオランダ南東部にあるリンブルフ州を中心に行われた。



1920  
石炭の瀝青 (れきせい) から肥料への多様化を導き、コークスガスからのアンモニウムを利用し、最初のアンモニア系肥料の生産をもたらした。

1950年代  
世界的な石炭の利用の減少とポリマーの重要性の高まりに応じて、DSM は工業化学物質や石油や天然ガスをベースとした化学繊維や糸の原料を供給することに焦点を合わせた。



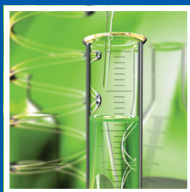
1933  
ノーベル賞受賞者のTadeusz Reichsteinの製法によりビタミンCの合成を開始。



1938  
ビタミン A、B1、B2、E、K の工業生産を確立。

1950  
 $\beta$ -カロテンの化学合成法の開発。

Hoffmann-La Roche



## 工業用バイオ触媒

1970年代の初めにDSMは初めて工業用バイオ触媒の過程を取り入れました。

キラルアミノ酸は特異的な酵素を使用することにより目的とする鏡像異性体を高い純度で合成できます。現在ではさまざまな酵素や化学触媒が鏡像異性体製品を作るために医薬品業界で使用されています。



## 世界一強靱な繊維

1990年代 DSM は世界一強靱な繊維であるダイニーマ®を開発しました。当初は切れにくい布や防弾チョッキ用に開発され、鋼鉄の40倍の強さを持っています。現在では釣り糸から沖合漁業用ロープ、高機能繊維、車や発電所における強度と耐久性のある素材としてなど多種の用途に使用されています。最新の目標はダイニーマの侵襲性医療器具への活用です。



## クリーンな抗生物質製造

1996年 DSM は化学合成ではなく、微生物発酵を基礎とした半合成抗生物質の製品製造を他社に先駆けて初めて行いました。現代の遺伝子技術による新規酵素や微生物発酵の経路の発見は抗生物質製造における環境への影響を飛躍的に減少させました。

## 1970 - 1980 年代

高機能性プラスチックとファインケミカル事業に展開。



1975

オランダ最後の国有鉱業を閉鎖。

1989

オランダ証券取引所（現在はユーロネクスト）に上場

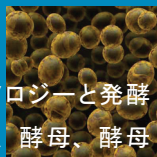
1990's

自動車やエレクトロニクス産業向け機能素材と同様に食品、医薬品産業に進出。



1996

バイオテクノロジーと発酵技術を持ち、酵母、酵母抽出物、抗体生産や酵素のグローバルリーダーである GistBrocades 社を買収し、ライフサイエンス企業として拡大。



2005

世界最大のビタミン E 工場がスイス国ジッセルンで操業開始。

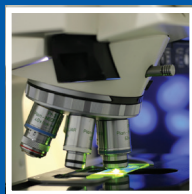


2003

ロシュ社のビタミン・ファインケミカル事業を買収し、飼料、ペットフード、食品、医薬品、化粧品産業向けに脂溶性、水溶性ビタミン、カロテノイド、不飽和脂肪酸、酵素、栄養機能素材を提供。

2006

高品質なプレミックスネットワークを成長させるためにグローバルプレミックス戦略を開始



### 高回収細胞培養技術

2002 年より DSM は Crucell 社（オランダ）と共同で人細胞を使用した抗体製造の最先端技術を開発しました。この技術により人細胞を高密度で培養することが可能となり、それにより効率的かつ高品質な合成が可能となりました。DSM はこの技術を顧客に利用許諾を行い開発や製造のパートナーとなっています。



### 酵素による継続性

40 年の酵素利用の経験は広範囲にわたる酵素を基にしたソリューションを可能にしました。DSM と Novozymes 社（デンマーク）のグローバル提携は広い範囲にわたる飼料酵素およびグローバルの食品製造の継続性において多大な影響を及ぼす 2 世代目のバイオ燃料やバイオガスへの酵素によるソリューションを提供しています。



### バイオ高機能素材

2010 年 DSM は伝統的な化学製品と同等な高機能および速度が実証された一連のバイオ樹脂製品を自動車製造業界にむけて販売を開始しました。Palapreg®Eco および EcoPaXX® は 50% 以上の再生可能な資源から構成されており、これは業界の継続可能性の目標を助けることができます。これらの素材は車体、エンジン室、ヘッドランプの透明なカバー等に使用されています。

# Quality for Life™ - 生活のための質 -



## Quality for life™ へようこそ

DSMには世界を牽引する健康と栄養の原料メーカーとして、品質について独自の定義があります。これはお客様の要望を的確に捉える姿勢と製品のコンセプト作りから始まり、製造やアフターサービスに至るまでの一貫した理念から生まれています。

DSMは品質が最も重要だと考えます。これこそがQuality for life™。最高級の品質の印です。

Quality for life™。のブランドはDSMの原料品質、信頼性、トレーサビリティに関する安全性を保証します。さらに、これは安全で持続可能な工程で製造されていることも意味します。

Quality for life™が証明するのはこれだけに留まりません。Quality for life™の裏側には世界中の熟練した専門家の幅広い技術があります。各人が製品製造、サービス提供という専門化された各分野に専念しているからQuality for life™は信頼の証なのです。

これは他に類のない効果的で独自のアプローチ法です。



Q-A

Q-D

Q-Biotin

Q-B

Q-E

Q-Carotene

Q-C

Q-K

Q-Blends



どうぞQfLのウェブ  
サイトをご覧ください

<http://www.qualityforlife.com/jp>



# Human Nutrition & Health

ヒューマンニュートリション本部

**NUTRI-FACTS**

ビタミン&その他栄養素の理解を深めよう

[www.nutri-facts.org/jap/](http://www.nutri-facts.org/jap/)



ビタミンプレミックス

ビタミンの食事摂取基準・ビタミン換算表

脂溶性ビタミン

水溶性ビタミン

その多機能性素材

# Health Benefit Solutions by DSM

## DSM ヘルスベネフィットソリューション

- Defy your age (年齢への挑戦)  
健康に長生きしよう!!
- Empower your mind (精神力を高める)  
突っ走れ!しっかり栄養を摂って、精神力を高めよう。
- Energize your mind (精神力の向上)  
脳にエネルギーを、そしてメンタルパフォーマンスと集中力を高めよう。
- Essentials for Life (人生に不可欠なもの)  
健康な生活の基礎を築こう。
- Essentials for men (男性の健康のために不可欠なもの)  
男性の健康。その特別な需要を助けます。
- Essentials for women (女性の健康のために不可欠なもの)  
女性のためのテイラーメイド。
- Guard your heart (心臓を守る)  
心臓を守り、安心の日々を。
- Nourish your beauty (美を磨く)  
あなたの美しい肌、髪、爪の保護と再生を内側から助けます。
- Power your performance (パフォーマンスの原動力)  
限界を超える力を!栄養が大切な要素です。
- Relax your mind (心を癒す)  
リラックスとくつろぎ。栄養成分が穏やかな気持ちと感覚を助けます。
- Shape your body (理想的なボディーライン)  
自然な栄養成分が、あなたのボディーラインを誘惑から守ります。
- Strengthen your bones (骨を強化する)  
骨は生きている!生涯、イキイキ健康な骨を!!
- Upgrade your vision (視覚の改善)  
目を守ろう!視野を保とう!
- Flex your joints (関節を柔軟に)  
関節を健康に、滑らかな動きを。





**Empower your mind**

Health benefit solutions

HEALTH • NUTRITION • MATERIALS

**Energize your mind**

Health benefit solutions

HEALTH • NUTRITION • MATERIALS

**Essentials for kids and teens**

Health benefit solutions

HEALTH • NUTRITION • MATERIALS

**Essentials for life**

Health benefit solutions

HEALTH • NUTRITION • MATERIALS

**Essentials for men**

Health benefit solutions

HEALTH • NUTRITION • MATERIALS

**Essentials for vegetarians**

Health benefit solutions

HEALTH • NUTRITION • MATERIALS

**Essentials for women**

Health benefit solutions

HEALTH • NUTRITION • MATERIALS

**Guard your heart**

Health benefit solutions

HEALTH • NUTRITION • MATERIALS

**Healthy aging**

Health benefit solutions

HEALTH • NUTRITION • MATERIALS

**Nourish your beauty**

Health benefit solutions

HEALTH • NUTRITION • MATERIALS

**Optimize your immunity**

Health benefit solutions

HEALTH • NUTRITION • MATERIALS

**Power your performance**

Health benefit solutions

HEALTH • NUTRITION • MATERIALS

**Relax your mind**

Health benefit solutions

HEALTH • NUTRITION • MATERIALS

**Shape your body**

Health benefit solutions

HEALTH • NUTRITION • MATERIALS

**Strengthen your bones**

Health benefit solutions

HEALTH • NUTRITION • MATERIALS

**Upgrade your vision**

Health benefit solutions

HEALTH • NUTRITION • MATERIALS

# カスタマープレミックス

さまざまな食品および食品添加物を貴社のご要望に添って処方した製品です。

世界の主要な地域に13のプレミックス工場を有しているため、同じプレミックスを世界中でご使用いただけます。

グローバル調達力を生かし、より多品種の原材料を混合しプレミックスとして販売しております。(原材料の登録品目:約1,400)

従来からの粉末プレミックスに加え、オイルプレミックスのご依頼にもご対応できます。

## アジア・オセアニアのプレミックス専用工場



マレーシア工場

ビタミン、ミネラル、カロテノイド、アミノ酸等の微量栄養素だけでなく、フィトケミカル(植物抽出物)などの機能性素材も原料として取り扱っています。



シンガポール工場

日本を含むアジア地域の顧客に製品を供給しています。



上海工場

主に中国の顧客に製品を供給しています。日本の顧客向けの製品開発も行っております。



ニュージーランド工場

乳製品関連商品をはじめ主要栄養素のドライブレンドおよび微量栄養素の粉末・オイルプレミックスを製造しています。スティック包装、缶充填もご要望に応じ対応可能です。

2014年よりインド工場も稼働いたします。

### 利便性

単品原料よりプレミックスを用いることで、在庫、製造工程、購買、品質保証の管理の簡便化を図り、総合的に生産コストの削減につながります。

### 精密な添加・混合

製造所は ISO9001:2008 & 1400、GMP、HACCPおよび FSSC22000 等の品質保証システムを取得しています。原料は高品質（FCC、USP、Kosher、Halal、アレルゲンフリー）で、安全・安心なものを使用しています。

### 精密な添加・混合

コンピュータにリンクさせたバーコードシステムにより、微量な原材料でも的確な添加・混合が可能です。これにより、高い均一性・分散性が確保されます。

ご要望に応じ、混合に最適な原材料の粒度・物性・適合性の選択から、プレミックスの安全性の予測など、テクニカルサービスも承っています。

## スタンダードプレミックス

当社では、以下の製品をスタンダードプレミックス（汎用品）として在庫販売しております。包装単位は5kg、アルミ包装です。

ビタミン プレミックス	V.A ( $\mu\text{g}$ )	V.D ( $\mu\text{g}$ )	V.E (mg)	V.C (mg)	V.B <sub>1</sub> (mg)	V.B <sub>2</sub> (mg)	V.B <sub>6</sub> (mg)	V.B <sub>12</sub> ( $\mu\text{g}$ )	ナイアシン (mg)	葉酸 ( $\mu\text{g}$ )	パントテン酸 (mg)	特徴	1日量 (mg)
RD-2010	850	5.5	7.0 <sup>1)</sup>	100.0	1.4	1.6	1.4	2.4	15.0	240	5.0	日本人の食事摂取基準 2010年版 (成人男子18-29歳)	300
RD-2005	750	5.0	9.0 <sup>1)</sup>	100.0	1.4	1.6	1.4	2.4	15.0	240	6.0	日本人の食事摂取基準 2005年版 (成人男子18-29歳)	300
RD-2001	600	2.5	10.0 <sup>1)</sup>	100.0	1.1	1.2	1.6	2.4	17.0	200	5.0	第6次改定 日本人の栄養所要量	300
アクア7	-	-	-	60.0	1.5	1.7	1.8	6.0	13.0	-	7.0	ビタミンB群主体	200
RD-V	1,000	5.0	10.0 <sup>2)</sup>	60.0	1.5	-	2.0	2.0	19.0	200	7.0	アメリカ人成人男子 栄養推奨量	200
S	540	3.75	-	50.0	0.8	1.1	-	-	13.0	-	-	日本人の栄養所要量	100

1)・・・ $\alpha$ -トコフェロールとして 2)・・・総トコフェロールとして

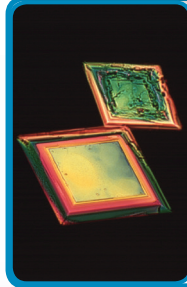
詳細な規格についてはお気軽にお問い合わせください。



# 栄養成分について

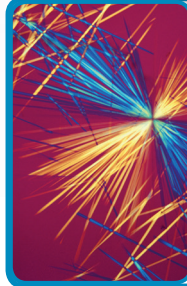
## ビタミンガイド

DSM では、飼料に使用される広範囲にわたる栄養素材の製品群およびミネラル、ビタミン、カレノイド、機能性成分、長鎖多価不飽和脂肪酸等を含む栄養成分を製造しております。これらの製品はすべての動物の健康、生産性、福祉に寄与しています。体の多様な機能に対する有効性が必要であるため、DSM は動物が健康に生きるために不可欠なすべてのビタミンを供給しています。



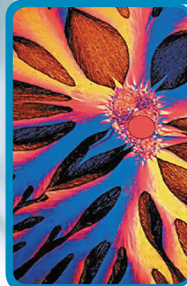
### ビタミンA

視力、成長、組織分化に必須です。また、皮膚、目、皮下組織の健康および感染防御に重要な役割を果たします。ビタミンAは歯、つめ、髪、骨、分泌腺の維持にも必要です。



### ビタミンD

強い骨と歯のために体がカルシウムとリンを利用または維持を助けるのを助けます。ビタミンD欠乏は骨が曲がりねじれたりする「くる病」の原因となります。



### ビタミンE

細胞膜の保護を助けます。また、免疫システムの維持、赤血球の寿命の延長、循環器の健康維持、ビタミンA利用の増進を助けます。健康と体組織機能の適切化のために重要です。抗酸化物質としてフリーラジカルを中和します。



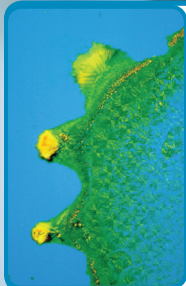
### ビタミンK

血液凝固に必須です。また、骨の健康維持を助けていると言われています。



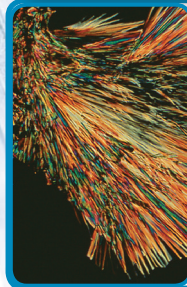
### ビタミンB<sub>1</sub> チアミン

体がエネルギーの主要な供給源である炭水化物を利用する助けとなります。チアミンは筋肉を適切に動かす、末梢神経の維持、正常な成長に必須です。



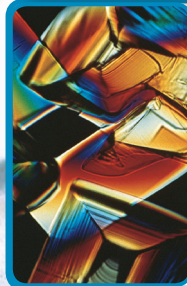
### ビタミンB<sub>2</sub> リボフラビン

体が蛋白質、脂質、炭水化物をエネルギーに変換するのを助けます。健康な皮膚、目の維持を助け、また体組織の維持にも必要です。



### ビタミンB<sub>3</sub> ナイアシン

ナイアシンおよびナイアシンアミドは脂質合成、蛋白質代謝、食物のエネルギーへの転換に必須です。



### ビタミンB<sub>5</sub> パントテン酸

ある種の神経調整物質やホルモンの生成に必須です。また、蛋白質、脂質、炭水化物の代謝にも必要です。



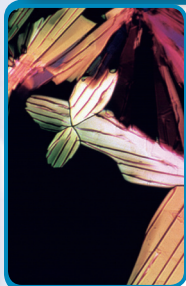
### ビタミンB<sub>6</sub> ピリドキシン

エネルギー代謝、ある種の蛋白質生成、アミノ酸利用に必須です。神経系機能の適切化を助け、また健康な免疫機能にも必須です。B6は心臓の健康にも必須です。



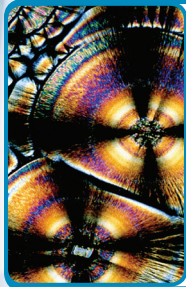
### ビタミンB<sub>9</sub>、葉酸

赤血球、ある種の体蛋白質および細胞核の遺伝物質の形成に必要です。最新の科学により心血管系の疾病、痴呆、ある種のガンに対するリスクを減少させる可能性が示唆されています。



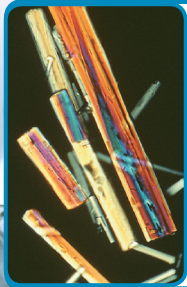
### ビタミンB<sub>12</sub> シアノコバラミン

DNA および健康な赤血球の形成に必須です。神経系の維持を助け、精神機能の維持に必須です。ビタミンB12はビタミンB6、葉酸塩とともに心臓の健康に必須です。



### ビタミンC、 アスコルビン酸

筋肉、血管組織、骨、軟骨の土台となるコラーゲンの生成を助けます。鉄の吸収および歯と歯肉の健康を向上させる助けとなります。重要な水溶性抗酸化物質でもあり、免疫応答を高め、腫瘍予防効果があります。



### ビタミンH、ビオチン

脂肪酸の合成および蛋白質、炭水化物の分解に必要です。甲状腺、副腎、神経系、生殖系、皮膚の維持を助けます。

## ビタミンの食事摂取基準(2010年版)

	推奨量(目安量)		栄養機能食品の規格基準	栄養素等表示基準値
	男性(18-29歳)	女性(18-29歳)		
ビタミンB <sub>1</sub>	1.4 mg	1.1 mg	0.30 - 25 mg	1.0 mg
ビタミンB <sub>2</sub>	1.6 mg	1.2 mg	0.33 - 12 mg	1.1 mg
ナイアシン <sup>(1)</sup>	15 mg	11 mg	3.3 - 60 mg	11 mg
ビタミンB <sub>6</sub>	1.4 mg	1.1 mg	0.30 - 10 mg	1.0 mg
葉酸	240 µg	240 µg	60 - 200 µg	200 µg
ビタミンB <sub>12</sub>	2.4 µg	2.4 µg	0.60 - 60 µg	2.0 µg
ビオチン	50 µg	50 µg	14 - 500 µg	45 µg
パントテン酸	5 mg	5 mg	1.65 - 30 mg	5.5 mg
ビタミンC	100 mg	100 mg	24 - 1000 mg	80 mg
ビタミンA <sup>(2)</sup>	850 µg	650 µg	135 - 600 µg (β-カロテンとして1,620-7,200 µg)*	450 µg (5,400 µg)
ビタミンE <sup>(3)</sup>	7 mg	6.5 mg	2.4 - 150 mg	8 mg
ビタミンD	5.5 µg	5.5 µg	1.50 - 5.0 µg	5.0 µg
ビタミンK	75 µg	60 µg	-	70 µg

\*ビタミンAの前駆体であるβ-カロテンは、ビタミンA源の栄養機能食品として認められています。

注(1):ナイアシン等量として (2):レチノール等量として (3):α-トコフェロールとして

## ビタミン換算表

ビタミンB <sub>1</sub>	チアミン塩酸塩 1g	= チアミンとして	約 787 mg
	チアミン硝酸塩 1g	= チアミンとして	約 811 mg
	ジベンゾイルチアミン塩酸塩 1g	= チアミンとして	約 456 mg
ビタミンB <sub>2</sub>	リン酸リボフラビンナトリウム 1g	= リボフラビンとして	約 787 mg
ビタミンB <sub>6</sub>	ピリドキシン塩酸塩 1g	= ピリドキシンとして	約 823 mg
パントテン酸カルシウム	パントテン酸カルシウム 1g	= パントテン酸として	約 916 mg
ビタミンC	アスコルビン酸カルシウム 1g	= アスコルビン酸として	約 826 mg
	アスコルビン酸ナトリウム 1g	= アスコルビン酸として	約 889 mg
	アスコルビン酸パルミチン酸エステル 1g	= アスコルビン酸として	約 425 mg
ビタミンE	ビタミンE 1g	= 酢酸dl-α-トコフェロール	約 1.1 g <sup>※</sup>
		= 酢酸d-α-トコフェロール	約 1.1 g <sup>※</sup>
		= d-α-トコフェロール	1 g
ビタミンA	ビタミンA 1I.U.	= レチノール	0.3 µg
		= レチノール酢酸エステル	0.344 µg
		= レチノールパルミチン酸エステル	0.55 µg
レチノール当量	レチノール 1 µg	= α-カロテン	24 µg
		= β-カロテン	12 µg
ビタミンD	ビタミンD 1I.U.	= ビタミンD <sub>3</sub> (コレカルシフェロール)	0.025 µg

※ 保健機能食品以外の食品には使用できません。

製 品 名	製 品 情 報	用 途		包 装 単 位	備 考
		医 薬 品	食 品		
<b>脂溶性ビタミン</b>					
<b>ビタミンA</b> 					
レチノールパルミチン酸エステル〔174万I.U./g〕 (ビタミンA脂肪酸エステル〔170万I.U./g〕)	抗酸化剤: dl - α - トコフェロール添加	○	○	5 kg	受注発注品
	抗酸化剤: BHA - BHT添加	○		5 kg	
				20 kg	
ビタミンA油〔100万I.U./g〕 (ビタミンAパルミテート〔100万I.U./g〕)	抗酸化剤: dl - α - トコフェロール添加	○	○	20 kg	
	抗酸化剤: BHA - BHT添加	○		5 kg	
ビタミンA油(タイプM)〔100万I.U./g〕 (ビタミンAパルミテート〔100万I.U./g〕)	抗酸化剤: dl - α - トコフェロール添加 アレルギーフリー	○	○	5 kg	受注発注品
ビタミンA油〔150万I.U./g〕 (ビタミンAアセテート〔150万I.U./g〕)	抗酸化剤: dl - α - トコフェロール添加	○		5 kg	受注発注品
ドライビタミンAアセテートタイプ 500〔50万I.U./g〕		○		5 kg	
ドライビタミンAアセテートタイプ 325 CWS/A〔32.5万I.U./g〕	冷水可溶性粉末・アレルギーフリー		○	5 kg	
<b>ビタミンD<sub>3</sub></b> 					
コレカルシフェロール(結晶)〔4,000万I.U./g〕	別名: ビタミンD <sub>3</sub>	○	○	250 g	
ドライビタミンD <sub>3</sub> 100 CWS/AM〔10万I.U./g〕	冷水可溶性粉末・アレルギーフリー		○	25 kg	
ドライビタミンD <sub>3</sub> 100 SD/S〔10万I.U./g〕	冷水可溶性粉末・アレルギーフリー		○	5 kg	
<b>ビタミンE</b> 					
トコフェロール(dl - α - トコフェロール)	用途: 酸化防止剤	○	○	5 kg	
				20 kg	
トコフェロール酢酸エステル	別名: dl - α - トコフェロール酢酸エステル	○	※	5 kg	
				20 kg	
ドライビタミンE 50%、タイプSD	別名: dl - α - トコフェロール酢酸エステル	○	※	5 kg	受注発注品
ドライビタミンE 50% CWS/S〔トコフェロール酢酸エステル50%含有〕	冷水可溶性粉末・アレルギーフリー		※	20 kg	
ドライビタミンE 15% CC〔トコフェロール酢酸エステル15%含有〕	冷水可溶性粉末・アレルギーフリー		※	15 kg	受注発注品
抽出トコフェロール〔総トコフェロール95%以上〕	公定書名: ミックストコフェロール		○	20 kg	受注発注品
				190 kg	
ドライミックストコフェロール 30%〔総トコフェロール30%以上〕			○	20 kg	受注発注品
酢酸d-α-トコフェロール(d - α - トコフェロール酢酸エステル)		○	※	20 kg	受注発注品
ドライビタミンEアセテート 950NS〔酢酸d-α-トコフェロール70%含有〕		○	※	20 kg	受注発注品
<b>ビタミンK</b> 					
フィトナジオン	別名: ビタミンK <sub>1</sub>	○		100 g	
				1 kg	
<b>水溶性ビタミン</b>					
<b>ビタミンB<sub>1</sub></b> 					
チアミン塩化物塩酸塩(チアミン塩酸塩)		○	○	20 kg	
チアミン硝化物(チアミン硝酸塩)		○	○	20 kg	
被膜チアミン硝化物(ロコートチアミン)〔チアミン硝化物33 1/3%含有〕			○	5 kg	受注発注品
<b>ビタミンB<sub>2</sub></b> 					
リボフラビン		○	○	10 kg	
リボフラビン(微粉末)			○	5 kg	受注発注品
リボフラビンリン酸エステルナトリウム (リボフラビン 5'-リン酸エステルナトリウム)		○	○	5 kg	

※保健機能食品以外の食品には使用できません。

製品名	製品情報	用途		包装単位	備考
		医薬品	食品		
<b>ビタミンB<sub>6</sub></b>					
ピリドキシン塩酸塩		○	○	20 kg	
被膜ピリドキシン塩酸塩(ロコートピリドキシン) [ピリドキシン塩酸塩33 1/3%含有]			○	5 kg	受注発注品
<b>ビタミンB<sub>12</sub></b>					
シアノコバラミン(結晶)		○	○	10 g	
				100 g	
				1 kg	
ビタミンB <sub>12</sub> 0.1% 水溶性粉末			○	5 kg	
<b>ビオチン</b>					
ビオチン(結晶)		○	※	50 g	
ビオチン 1%			※	5 kg	
<b>パントテン酸</b>					
パントテン酸カルシウム		○	○	25 kg	
パンテノール		○		20 kg	
<b>ニコチン酸</b>					
ニコチン酸		○	○	20 kg	
ニコチン酸アミド		○	○	20 kg	
<b>葉酸</b>					
葉酸		○	○	1 kg	
<b>ビタミンC</b>					
アスコルビン酸(L-アスコルビン酸)(細粒)	Fine Granular	○	○	25 kg	
アスコルビン酸(L-アスコルビン酸)(結晶)	Crystalline	○	○	25 kg	
アスコルビン酸(L-アスコルビン酸)(微粉末)	Fine Powder	○	○	25 kg	
アスコルビン酸(L-アスコルビン酸)(超微粉末)	Ultra Fine Powder	○	○	20 kg	
L-アスコルビン酸 90% 顆粒			○	25 kg	受注発注品
アスコルビン酸散 [1g中アスコルビン酸988mg含有]	Coated Ascorbic Acid, Type EC	○		25 kg	
アスコルビン酸カルシウム(L-アスコルビン酸カルシウム)		○	○	25 kg	
アスコルビン酸ナトリウム(L-アスコルビン酸ナトリウム)(結晶)	Crystalline	○	○	25 kg	
L-アスコルビン酸パルミチン酸エステル	別名: ビタミンCパルミテート		○	5 kg	
				25 kg	
<b>その他の機能性素材</b>					
<b>カロテノイド</b>					  
フローラGLO <sup>®</sup> ルテイン 20% 懸濁液 SAF	懸濁液: サフラワー油		○	1 kg	
				5 kg	
				20 kg	
フローラGLO <sup>®</sup> ルテイン 10% VG顆粒			○	1 kg	
β-カロテン30% 懸濁液	懸濁液: コーン油		○	1 kg	
				5 kg	
β-カロテン5% エマルジョン K	Kosher対応エマルジョン		○	5 kg	
β-カロテン15% LCS	無着色 水分散性粉末		○	5 kg	受注発注品
β-カロテン3% 冷水可溶性粉末	アレルゲンフリー		○	5 kg	受注発注品
β-カロテン1% 冷水可溶性粉末	アレルゲンフリー		○	5 kg	

※保健機能食品以外の食品には使用できません。

製品名	製品情報	用途		包装単位	備考
		医薬品	食品		
<b>カロテノイド</b>					
CaroCare <sup>®</sup> β-カロテン30% 懸濁液	発酵法 懸濁液: ひまわり油		○	1 kg 5 kg	
CaroCare <sup>®</sup> β-カロテン1% 冷水可溶性粉末M	発酵法 アレルゲンフリー		○	20 kg	
<b>多価不飽和脂肪酸</b>					
   					
life's GLA <sup>™</sup> ボラージ油 タイプ25 [γ-リノレン酸 23% 以上含有]	life's GLA <sup>™</sup> "25" n-6		○	25 kg	
life's GLA <sup>™</sup> ボラージ粉末 タイプ10 [γ-リノレン酸 9% 以上含有]	life's GLA <sup>™</sup> "10" n-6 Powder		○	2.5 kg	受注発注品
life's GLA <sup>™</sup> つきみ草油 タイプ10 [γ-リノレン酸 9% 以上含有]	life's GLA <sup>™</sup> "10" n-6 Oil 抗酸化剤: アスコルビン酸パルチミン酸エステル、 dl-α-トコフェロール		○	25 kg	受注発注品
life's DHA <sup>™</sup> S35-O100 [DHA 35% 以上含有]	藻類由来 抗酸化剤: アスコルビン酸パルチミン酸エステル、 抽出トコフェロール、ローズマリー抽出物		○	1 kg	受注発注品
				5 kg	受注発注品
				23 kg	受注発注品
DHASCO <sup>®</sup> [DHA 38-42% 含有]	藻類由来 抗酸化剤: アスコルビン酸パルチミン酸エステル、 抽出トコフェロール		○	9 kg	受注発注品
				18 kg	受注発注品
MEG-3 <sup>®</sup> DHA油 タイプINF [DHA 23% 以上含有]	MEG-3 <sup>®</sup> "30" n-3 INF Oil		○	25 kg	受注発注品
MEG-3 <sup>®</sup> DHA粉末 タイプINF [DHA 7% 以上含有]	MEG-3 <sup>®</sup> "10" n-3 INF Powder		○	5 kg	受注発注品
MEG-3 <sup>®</sup> 1812TG	[DHA 100mg/g以上, EPA 160mg/g以上, 総n-3 300mg/g以上]		○	190 kg	受注発注品
MEG-3 <sup>®</sup> 1812TG 3a オイル	[DHA 100mg/g以上, EPA 160mg/g以上, 総n-3 280mg/g]	高品質脱臭オイル	○	190 kg	受注発注品
MEG-3 <sup>®</sup> DHA オイル	[DHA 220mg/g以上, EPA 45mg/g以上]	食品原料用オイル(脱臭)	○	190 kg	受注発注品
MEG-3 <sup>®</sup> DHA オイルINF	[DHA 220mg/g以上, EPA 45mg/g以上, 総n-3 280mg/g以上]	育児粉乳用オイル(脱臭)	○	190 kg	受注発注品
MEG-3 <sup>®</sup> 30% 粉末タイプ	[DHA 36mg/g以上, EPA 54mg/g以上, 総n-3 150-204mg/g]	マイクロカプセルパウダー 豚ゼラチン	○	10 kg	受注発注品
MEG-3 <sup>®</sup> 30% 粉末タイプ (Halal対応)	[DHA 36mg/g以上, EPA 54mg/g以上, 総n-3 150-204mg/g]	マイクロカプセルパウダー 魚ゼラチン	○	10 kg	受注発注品
MEG-3 <sup>®</sup> DHA 粉末タイプ	[DHA 132mg/g以上, EPA 27mg/g以上, 総n-3 168-204mg/g]	マイクロカプセルパウダー 豚ゼラチン	○	10 kg	受注発注品
MEG-3 <sup>®</sup> DHA 粉末タイプ (Halal対応)	[DHA 132mg/g以上, EPA 27mg/g以上, 総n-3 168-204mg/g]	マイクロカプセルパウダー 魚ゼラチン	○	10 kg	受注発注品
<b>ニュートラシューティカル</b>					
    					
テアピゴ <sup>®</sup> [エビガロカテキンガレート 94%以上/無水物]	結晶		○	1 kg	
ALL-Q <sup>®</sup> (コエンザイム Q10) 10% TG/P	直打用		○	5 kg	受注発注品
ALL-Q <sup>®</sup> (コエンザイム Q10) 10% CWS/S	冷水可溶性粉末・アレルゲンフリー		○	5 kg	受注発注品
Fabuless <sup>®</sup> 42 [パーム油 39.5% / オート麦油 2.5%]			○	20 kg	受注発注品
Fabuless <sup>®</sup> DE [パーム油 31.0% / オート麦油 2.0%]			○	20 kg	受注発注品
Fruitflow <sup>®</sup> I [トマトエキス]			○	20 kg	受注発注品
Peptopro <sup>®</sup> [カゼイン加水分解物]			○	15 kg	受注発注品
OatWell <sup>®</sup> 14 [βグルカン含有率13-15%]	オート麦由来		○	18 kg	受注発注品
OatWell <sup>®</sup> 22 [βグルカン含有率21-23%]	オート麦由来		○	18 kg	受注発注品
OatWell <sup>®</sup> 28 [βグルカン含有率27-29%]	オート麦由来		○	18 kg	受注発注品
<b>鎮咳剤</b>					
デキストロメトルファン臭化水素酸塩水和物			○	5 kg 25 kg	





# DSM Food Specialties

## フードスペシヤリティ事業部

酵母エキス  
プロセスフレーバー  
酵素  
スターターカルチャー

DSM Food Specialties事業部は、世界トップクラスの発酵・酵素技術を用いて開発された、最先端素材を製造しています。

製品名	製品情報	包装単位
<b>酵母エキス</b>		
<b>Expresa® エクスプレッサシリーズ</b>		<b>DSM Expresa®</b>
Expresa® 22 paste clear	特徴的な風味を持つビール酵母エキス 濃厚でミート感の強いタイプ 特にチーズ利用製品の風味サポート 低ナトリウムタイプ	25 kg
Expresa® 24 paste		25 kg
Expresa® 2200 S powder		22.7 kg
<b>Gistex® ギステックスシリーズ</b>		<b>DSM Gistex®</b>
Gistex® Standard paste	くせのないブイヨン風味のパン酵母エキス スタンダードなタイプ	20 kg
Gistex® Standard liquid		1000 kg
Gistex® Standard powder AGGL		25 kg
Gistex® XII paste	くせが少なくうまみの強い上級タイプ	20 kg
Gistex® XII powder AGGL		25 kg
Gistex® LS paste		20 kg
Gistex® LS powder AGGL	低ナトリウムタイプ	25 kg
Gistex® XII LS powder AGGL		25 kg
Gistex® HUM LS powder		25 kg
<b>Maxarome® マキサロームシリーズ</b>		<b>DSM Maxarome®</b>
Maxarome® Standard powder	核酸含有タイプの酵母エキス スタンダードタイプ	25 kg
Maxarome® Standard paste DEU		20 kg
Maxarome® Plus powder		25 kg
Maxarome® Plus liquid	IMPとGMPを含む風味増強タイプ	1000 kg
Maxarome® Plus LS powder AGGL	IMPとGMPを含む風味増強タイプ 低ナトリウムタイプ	20 kg
Maxarome® Premium powder AGGL	核酸とグルタミン酸を含むタイプ	25 kg
Maxarome® Select powder	核酸を含み低脂肪製品・減塩効果が高い	20 kg
Maxarome® Pure	高核酸、低ナトリウムで強力な風味増強効果	20 kg
<b>Multirome® マルチロームシリーズ</b>		<b>DSM Multirome®</b>
Multirome® powder	コスト削減効果の高い酵母エキス 厚みと後引く雑味に特長 畜肉系の風味を強める保水性を 高める等の物性改善効果もある	25 kg
Multirome® LS Powder	低ナトリウムタイプ	25 kg
<b>微生物培養用酵母エキス</b>		
Gistex® LS Ferm powder LS Ferm liquid LS Bio liquid etc.	低塩、必要に応じてビタミン添加	25 kg~

## プロセスフレーバー

## Maxavor® マキサボーシリーズ

DSM Maxavor®

Maxavor® YB paste	特有な風味を持つ加熱調理型の酵母エキス ジューシーなミート感を持つタイプ	20 kg
Maxavor® YB powder		25 kg
Maxavor® RYE A	ローストミート風味	25 kg
Maxavor® RYE AS	エクストラダークロースト風味	25 kg
Maxavor® RYE B	ローストビーフ風味	25 kg
Maxavor® Chicken YE Roasted	ローストチキン風味	20 kg
Maxavor® Chicken YE Boild	ボイルしたチキン風味	20 kg
Maxavor® White Meat YE	ポーク風味	20 kg
Maxavor® Dark Roast YE	まろやかなダークロースト風味	20 kg
Maxavor® Beef YE	ビーフ風味	20 kg
Maxavor® Roast Beef YE	ローストビーフ風味	20 kg
GB Select® Beef R102	ジューシーなローストビーフ風味	25 kg
GB Select® Extra Dark Roast	非常に強い焦げ臭	20 kg
Maxavor® Key シリーズ	高力価・ピュアテーストタイプ	25 kg

## Plantex® プランテックスシリーズ

DSM Plantex®

Plantex® BS022	甘みのある 醤油風味	25 kg
Plantex® BST71/111	ロースト感のある セイボリー風味	25 kg
Plantex® CBE92	ビーフブイヨン風味	25 kg
Plantex® CCS32	チーズ風味	20 kg
Plantex® CMU21	しいたけ風味	25 kg
Plantex® CST152/202/211/221	セロリ風味	25 kg
Plantex® CYE91/161	ベーシックなセイボリー風味	15 kg

## Maxagusto™ マキサグストシリーズ

Maxagusto™

Maxagusto™ G28	酵母エキスとガーリックのクッキングタイプ	25 kg
Maxagusto™ O31	酵母エキスとオニオンのクッキングタイプ 添加量少量の場合はコクを増す	25 kg
Maxagusto™ S99	酵母エキスと6種の天然素材のクッキングタイプ 強いスパイシー感に特長	25 kg

製品名	製品情報	包装単位	
<b>酵素</b>			
<b>ビール用酵素</b>			
BREWERS CLAREX®	エンドプロテアーゼ	冷却おり発生防止用 液状	20 kg
BREWERS COMPASS™	各種酵素ブレンド	低モルトビール用	20 kg
BREWERS FILTRASE®	各種酵素ブレンド	濾過性改善	20 kg
COLLUPULIN® シリーズ	精製パパイン	冷却おり発生防止用 液状・微粒細	6 kg 20 kg
FILTRASE® シリーズ	β-グルカナーゼ	濾過用	20 kg
BREWERS FERMEX® MG	微粒細α-アミラーゼ	発酵用	20 kg
MATS® L CLASSIC	液体高耐熱性バクテリア α-アミラーゼ		20 kg
AMIGASE® シリーズ	アミログルコシダーゼ、 アミラーゼ	糖化用 微粒細・液体	15 kg 20 kg
MYCOLASE®	ファンガルα-アミラーゼ		20 kg
<b>製菓製パン用酵素</b>			
BakeZyme® AN 301	バクテリアアミラーゼ	保存時のパンのソフト感保持による 日持ちの向上	20 kg
BakeZyme® P 500 BG	ファンガルアミラーゼ	発酵時間の短縮、テクスチャーや日持ちの 向上、ボリューム改善、澱粉分解活性の標準化	15 kg
BakeZyme® AG 800 BG	アミログルコシラーゼ	発酵時間の短縮・焼色・内相構造・ ソフト感の改良	15 kg
BakeZyme® HS 2000 BG	ファンガルヘミセルラーゼ	生地安定性・発酵耐性や伸張性の改良 テクスチャー・ボリュームの改善	20 kg
BakeZyme® HS 10000 BG			20 kg
BakeZyme® Real-X	ファンガルヘミセルラーゼ	生地物性の向上とボリュームアップ	20 kg
BakeZyme® ARA10000	ファンガルヘミセルラーゼ	非還元末端のアラビノースを遊離	20 kg
BakeZyme® BXP 5001	バクテリアヘミセルラーゼ	弾力性のある乾いた生地にグルテンの 伸長性とガス保持の最適化	20 kg
BakeZyme® X-Cell	セルラーゼ	弾力性があり微細で均一なクラムの構造	20 kg
BakeZyme® X-Pan		生地形成と伸張改善	20 kg
BakeZyme® WholeGain		生地発酵の安定・生地形成の向上	20 kg
BakeZyme® GO 1500 BG	グルコースオキシダーゼ	レオロジカル特性の改良 グルテン構造の強化	20 kg
BakeZyme® GO 10.000 BG			20 kg
BakeZyme® L 80.000 B	リパーゼ	生地の安定性向上、よりソフトで食感の いい製パン、日持ちの向上	20 kg
BakeZyme® B 500 BG	バクテリアプロテアーゼ	グルテンの構造を分断	20 kg
BakeZyme® PPU 95.000	ファンガルプロテアーゼ	頑固なグルテンを柔らかくし、ビスケット、 クラッカー・ワッフルなどの収縮を減少、 耐機械性を改善	20 kg

## 酵素

## 果実、果汁加工用酵素

## リンゴ・洋ナシ用

PEAREX® ADEX シリーズ	ペクチナーゼ・アラバナーゼ・ヘミセルラーゼ	果汁抽出前処理用	20 kg
CLAREX® 5 XL HA	ペクチナーゼ・アラバナーゼ	洋ナシ果汁の脱ペクチン化用	20 kg
CYTOLASE® PCL 5, 20	ペクチナーゼ	低ガラクトロン酸生成用	20 kg
HAZYME® シリーズ	α-アミラーゼ・酸性α-アミラーゼ、アミログコシダーゼ	リンゴ中の澱粉分解用	20 kg
RAPIDASE® シリーズ	ペクチナーゼ・アミラーゼ・ヘミセルラーゼ	清澄化用	20 kg
RAPIDASE® PRESS シリーズ	ペクチナーゼ	すり潰しと果汁処理用	20 kg

## 柑橘類・トロピカルフルーツ処理用

RAPIDASE® シリーズ	ペクチナーゼ・ヘミセルラーゼ	果汁濃縮・清澄用	20 kg
----------------	----------------	----------	-------

## ブドウ・ベリー用

KLERZYME® シリーズ	ペクチナーゼ	レッドベリー、浸漬及び脱ペクチン化用	20 kg
RAPIDASE® シリーズ	ペクチナーゼ	脱皮果汁抽出・色素抽出用	20 kg

## 果肉の処理用

RAPIDASE® FP SUPER シリーズ	ペクチンメチルエステラーゼ純品	果肉安定化用(イチゴ、トマト等)	20 kg
-------------------------	-----------------	------------------	-------

## 野菜・オリーブ・その他用

MAXOLIVA®	ペクチナーゼ・ヘミセルラーゼ	オリーブオイルの歩留まり向上	20 kg
RAPIDASE® VEGETABLE JUICE	ペクチナーゼ・ヘミセルラーゼ	野菜ジュースエキス抽出用	20 kg
Crystalzyme® Carrot Clear	ペクチナーゼ・ヘミセルラーゼ	人参ジュースの清澄化	20 kg

## その他食品加工用酵素

DELVOLASE®	アルカリプロテアーゼ	エキス抽出、ペプチドの製造	20 kg
Phytase® G20.000	フィターゼ	フィチンの分解	20 kg
Validase® AGS	α-ガラクトシダーゼ	醸造用、発酵促進	20 kg
Validase® TR シリーズ	セルラーゼ	食品加工、果汁処理	20 kg
Maxapal® GO4	グルコースオキシダーゼ	卵白の脱糖	20 kg
MAXINVERT® シリーズ	インベルターゼ	ショ糖の転化用	20 kg

## 乳製品用酵素

FROMASE® 2200 TL GRANULATE	微生物由来 レンネット	パウダータイプ	500 g
FROMASE® 750 XLG		高純度液体品	20 ltr
MAXIREN® 180, 1800		100%キモシンレンネット	20 ltr
MAXILACT® シリーズ	ラクターゼ	乳糖分解用 液体品・高純度液体品	20 kg 5 kg
Validase® Fungal Lactase	カビラクターゼ	乳糖分解、オリゴ糖製造	10 kg
Piccantase® シリーズ	リパーゼ	チーズの風味増強	20 kg
Acclerzyme® シリーズ	プロテアーゼ	チーズ熟成時間短縮	20 kg

## スターターカルチャー

## ヨーグルト(ソフト/ドリンクタイプ)

DELVO® YOG FVV-110	<ul style="list-style-type: none"> <li>非常にキメが細かく素早い口どけ</li> <li>Low Post Acidification (LPA) タイプ</li> <li>厳しい保管条件でも非常にマイルドな風味を維持できる</li> <li>アシドフィルス及びビフィズス菌の追加も可能</li> </ul>	LPA高プロテイン/ ギリシャ風ヨーグルト
DELVO® YOG FVV-120	<ul style="list-style-type: none"> <li>全てのアプリケーションにて粘度が高く、キメが細かくクリーミーな食感で非常にマイルドなヨーグルト風味</li> <li>Low Post Acidification (LPA) タイプ</li> <li>厳しい保管条件でも非常にマイルドな風味を維持できる</li> <li>アシドフィルス及びビフィズス菌の追加も可能</li> </ul>	LPA標準的なソフト/ ドリンクヨーグルト
DELVO® YOG FVV-210	<ul style="list-style-type: none"> <li>特に高プロテインの(ギリシャ風)ヨーグルトでは非常にキメが細かく素早い口どけ</li> <li>アシドフィルス及びビフィズス菌追加も可能</li> </ul>	高プロテイン/ ギリシャ風ヨーグルト
DELVO® YOG FVV-220	<ul style="list-style-type: none"> <li>全てのアプリケーションにて粘度が高く、キメが細かくクリーミーな食感でマイルドなヨーグルト風味</li> <li>アシドフィルス及びビフィズス菌の追加も可能</li> </ul>	標準的なプレイン又は加糖の ソフト/ドリンクヨーグルト
DELVO® YOG FVV-310	<ul style="list-style-type: none"> <li>全てのアプリケーションにて、中程度の粘度と食感及びほのかなヨーグルト風味</li> </ul>	プレインソフト タイプ及び標準的なドリンクヨーグルト
DELVO® YOG FVV-410,510	<ul style="list-style-type: none"> <li>伝統的な強いヨーグルト風味</li> </ul>	粘度、食感是中程度 ヨーグルトの風味が強く 地域の民族色豊かな ソフト又はドリンクヨーグルト

## ヨーグルト(セット)

DELVO® YOG SVV-120 LPA	<ul style="list-style-type: none"> <li>Low Post Acidification (LPA) タイプ</li> <li>厳しい保管条件でも非常にマイルドな風味を維持できる</li> <li>固形ジェル状ですっきり切れ、クリーミーな食感。</li> <li>発酵時間の短縮</li> </ul>	セットヨーグルト
DELVO® YOG SVV-130 LPA	<ul style="list-style-type: none"> <li>後酸化を低く抑えることにより保存期間の終りまで非常にマイルドなヨーグルト風味を維持</li> <li>固形ジェル状ですっきり切れクリーミーな食感</li> <li>非常に滑らかなテクスチャーでマイルドなヨーグルト風味</li> <li>脂肪分0%のレシピに適する</li> </ul>	
DELVO® YOG SVV-110,120	<ul style="list-style-type: none"> <li>固形ジェル状ですっきり切れ、素早い口どけ</li> <li>中央/東欧州向け-マイルドなヨーグルト風味 (SVV-110)</li> <li>中国/トルコ向け-やさしい口当たりのヨーグルト風味 (SVV-120)</li> </ul>	
DELVO® YOG SVV-120	<ul style="list-style-type: none"> <li>固形ジェル状ですっきり切れ、クリーミーな食感、マイルドなヨーグルト風味</li> <li>糖分の高い(&gt;9%)レシピにおいて特に有効</li> </ul>	
DELVO® YOG SVV-320,420	<ul style="list-style-type: none"> <li>固形ジェル状ですっきり切れ、クリーミーな食感</li> <li>伝統的かつ強いヨーグルト風味</li> </ul>	

## サワークリーム/クリームチーズ/バターミルク

FLAV DIRECT™ 1,2,3,4	<ul style="list-style-type: none"> <li>培養ブレンドタイプ</li> <li>一貫したセット時間、非常に優れた風味の産生と風味の維持</li> </ul>	フレッシュチーズ サワークリーム
FLAV DIRECT™ 601,602,603,604	<ul style="list-style-type: none"> <li>FLAV1シリーズに比べ、ガス発生は弱くpHの低下はFLAV1シリーズより速い</li> </ul>	発酵バター ゴータ
FLAV DIRECT™ 671,672,673,675	<ul style="list-style-type: none"> <li>FLAV600シリーズを濃厚にしたバージョン</li> </ul>	エダムチーズ等
DELVO®FRESH SC-110,120,130	<ul style="list-style-type: none"> <li>新鮮な乳製品の風味</li> <li>SC-120,130は粘度が特に高く、滑らかな口当たり</li> </ul>	サワークリーム クリームチーズ 発酵バター
DELVO®FRESH SC-210,220,230	<ul style="list-style-type: none"> <li>新鮮かつ軽やかなバター風味</li> </ul>	
DELVO®FRESH SC-310,320,330	<ul style="list-style-type: none"> <li>バターとクリームの風味</li> </ul>	
DELVO®FRESH SC-410,420,430	<ul style="list-style-type: none"> <li>豊かなバターとまろやかなクリームの風味</li> </ul>	
DELVO®FRESH SC-510,520,530	<ul style="list-style-type: none"> <li>豊かなバター風味</li> </ul>	

製品名	製品情報	アプリケーション
<b>チーズ</b>		
DELVO® CHEESE CP-100	・迅速なpHの低下、豊富なローテーション	ピッツァ用チーズ モッツアレラチーズ
DELVO® CHEESE CC-200	・Low Post Acidification (LPA) タイプ ・すっきりとした風味/カードの浮遊無し	カッテージチーズ
DELVO® CHEESE CC-300	・素早いpHの低下 ・優れたカード特性と収率の向上	カッテージチーズ/フェタチーズ ブルーチーズ
DELVO® CHEESE CS-100	・サーモフィラス菌を単独又は中温培養と併用して 使用する安定したソフトチーズ製造	ソフトチーズ
DELVO® CHEESE CH-100	・多彩な菌株のラインナップ ・優れた芳醇さ及びテクスチャー ・バランスのとれた風味の形成	
DELVO® TEC MT-60	・マイルドなチェダーチーズ商品として理想的な風味とテクスチャー ・アジャクトカルチャー添加のベースとして	
DELVO® TEC LL-50	・汎用的なチェダーチーズスタイル	
DELVO® TEC DX-38	・プレミアム商品に要求される芳醇な風味とテクスチャー ・伝統的なプレミアムチェダーチーズ製造に	チェダー及びアジャクト添加の ベースとして
DELVO® TEC MT-33	・幅広いチーズの種類に適し、複雑な風味や形成に寄与する	
DELVO® CHEESE CT-100	・チーズアイの無いコンティネンタルタイプ ・一般的な短期熟成チーズ商品	
DELVO® CHEESE CT-200	・伝統的な良い風味特性は残しつつ更に改良を重ねた コンティネンタルタイプ ・多少のチーズアイが見られる	コンティネンタルチーズ
DELVO® CHEESE CT-300	・風味の豊かなプレミアムなコンティネンタルチーズ	
DELVO® CHEESE I-ADDPropioni PAL®STD	・強いがまろやかではっきりとした典型的なプロピオン(propioni) 風味で甘味がある	スイスチーズ
DELVO® CHEESE I-ADDPropioni PAL®4054 KH or 4422 KH	・非常にマイルドな風味と甘いナッツの様な滑らかなフレーバー	
DELVO® CHEESE I-ADD DELVO® CHEESE I- REDUCE DELVO® ADD	・ベースとなるカルチャーと併用し、 風味やテクスチャーを洗練させる	様々なチーズやヨーグルト
<b>カビ・酵母 カルチャー</b>		
FLAV - Antage™ DHF	・カードを非酸性化し、苦味を低減	
FLAV - Antage™ KL	・残存した糖分をカードの中で分解し。フルーティーな風味を生成	
FLAV - Antage™ GCA	・適度なタンパク質分解及び脂肪分解作用催かな含硫系の風味を生成	
FLAV - Antage™ GCB	・適度なタンパク質分解及び脂肪分解作用 ・クリーミーで軽い芳香を形成すると同時に苦みを緩和する	
FLAV - Antage™ GCC	・タンパク質分解及び脂肪分解作用は低い ・色はアイボリーでフルーティーな芳香を生成	
FLAV - Antage™ GCD	・クリーム色で非常に強い乳の芳香とフルーティーな風味を形成する	
FLAV - Antage™ BLIC	・濃いオレンジ色 / フルーティな芳香を形成する	
FLAV - Antage™ BLE3	・ベージュがかったオレンジ色 ・芳香を形成する能力が非常に強い	ソフトタイプ
FLAV - Antage™ BLO	・オレンジ色 / ブルーチーズに芳香を加える	
FLAV - Antage™ FAA4	・芳香を形成する潜在能力が強いチーズに典型的な生乳の風味を形成	
FLAV - Antage™ FETRX1	・様々なチーズ製造技術においてフルーティーな風味を加える	
Velv - Top™ PC TN	・タンパク質分解作用は低く脂肪分解作用は適度にある ・成長速度が速い / 非常に白い	
Velv - Top™ PC TAM5	・非常に薄く白い / 中程度のタンパク質分解作用及び脂肪分解作用	
Velv - Top™ PC RICDO1	・成長速度が非常に速い / 薄く均一で非常に白い外皮 ・チーズのやわらかなバターとミルクの風味を維持	
Velv - Top™ PC R	・密度が高い / タンパク質分解作用、志望分解作用が高い ・カビの芳香を形成することに強く貢献する	
Velv - Top™ PC PSM2	・カビのコンタミを防ぐ強い作用	

## DSM Japan

For further information, please see:  
[www.dsmjapan.com](http://www.dsmjapan.com) (日本語のウェブサイトが新しくなりました)

Or contact:  
DSM ニュートリション ジャパン株式会社  
ヒューマン ニュートリション本部  
〒105-0011  
東京都港区芝公園2-6-3 芝公園フロントタワー9F  
Phone: 03-5425-3755  
F a x : 03-5425-3776

ディー・エス・エム ジャパン株式会社  
フードスペシャリティ事業部  
〒105-0011  
東京都港区芝公園2-6-3 芝公園フロントタワー9F  
Phone: 03-5472-1951  
F a x : 03-5425-3776  
Email : DFS.japan@dsm.com