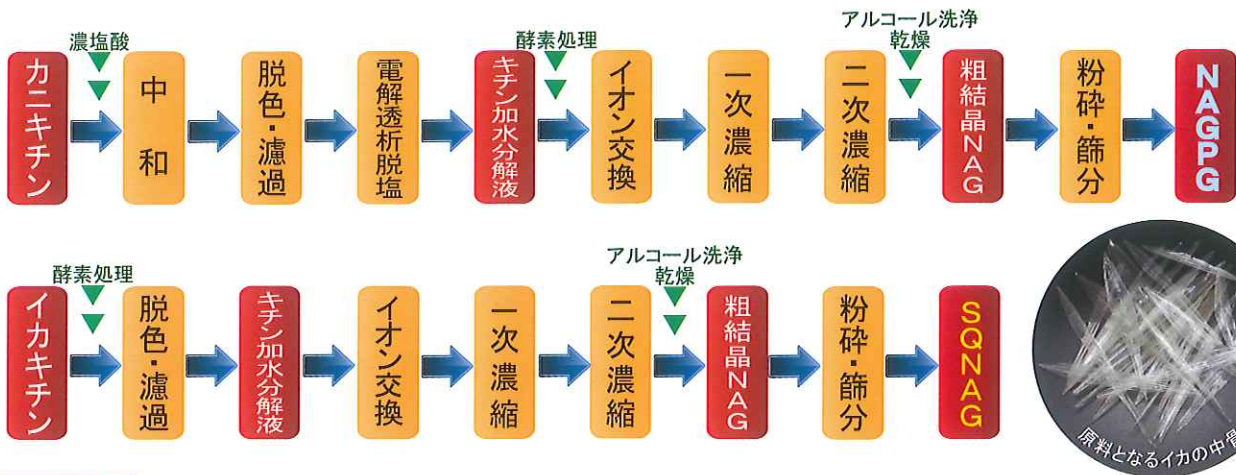


世界初！イカキチンから完全酵素分解で NAG（コーヨーSQNAG）の大量生産

NAG = N-アセチルグルコサミン

製造方法

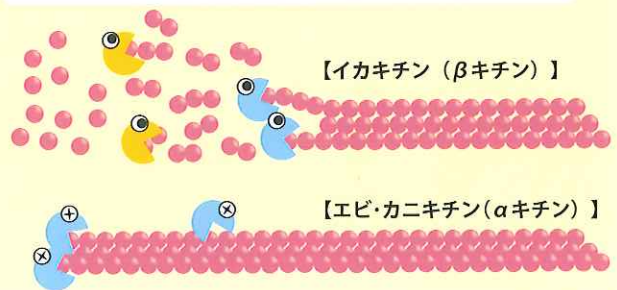
塩酸加水分解法に比較して、イカキチンからの酵素分解法では工程数が少ない。



製法の特徴

- イカの骨から作られるβキチンは、カニ・エビから得られるαキチンに比べ酵素分解されやすい。
- 本製法は、キチナーゼAがキチン分子鎖の非還元末端から二糖又は三糖ずつに分解し、キチナーゼBが速やかに二糖、三糖を単糖（NAG）に加水分解する。
- 分解産物には、NAG以外の夾雑物が少なく、濃縮結晶化することにより、極めて純度の高いNAGを製造することができる。

- キチナーゼA
キチンを、非還元末端側から二糖、三糖に加水分解していく酵素
- キチナーゼB
キチンオリゴ糖を、NAGに加水分解していく酵素



コーヨーSQNAG特徴

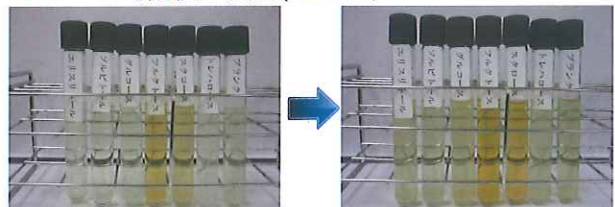
- 高純度のNAGでかつ安定

SQNAG加速品(40℃、75%RH)

	Lot No.	0ヶ月目	1ヶ月目	2ヶ月目
含有量	130527SQ	99.9%	99.4%	99.9%
	130917SQ	99.7%	99.3%	99.7%

- 各種食品に混ぜることができ、他の糖との混合でも着色はあまり問題にならない。

100℃・8時間後の変色(420nm)



高純度で安全・安心なコーヨーSQNAGをぜひご活用ください。