

アスペルパウダー®

アスペルパウダーとは、米麴粉末（食品素材）です。
特殊製法により、**殺菌済**ながら米麴の生成する**酵素を残留**させています。
これにより、衛生度の高い食品工場様への持ち込みが可能になりました。
米麴由来の酵素を活用した商品開発が可能となり、採用が進んでいます。



ラインナップ



アスペルパウダーET（国産米）

白米麴を殺菌、粉末化した製品です。
米麴特有の香りと、ほのかな甘味を感じます。
一般生菌数（規格値）3,000（個/g）以下と低い特徴があります。



アスペルパウダーG（国産米）

玄米麴を殺菌、粉末化した製品です。
白米麴に比べ、**タンパク分解酵素活性が2倍**（分析値）となります。



アスペルパウダーPro（国産米）

白米麴（白麴菌使用）を殺菌、粉末化した製品です。
当社の米麴粉末の中で、**最も高いプロテアーゼ活性**と酸度を有します。
白麴由来のクエン酸を多く含有し、**プロテイン・サプリメントへの活用**できます。

製品比較

規格値	一般生菌数	酵素	酸度	使用商品の表示例
アスペルパウダーET	3,000（個/g以下）	有する	—	米麴、米麴粉末
アスペルパウダーG	5,000（個/g以下）	有する	—	米麴、米麴粉末 玄米麴、玄米麴粉末
アスペルパウダーPro	3,000（個/g以下） カビサイジン添加	酸性プロテアーゼ 10,000（U/g）以上	5.0以上	米麴、米麴粉末

酵素 分析例（U/g）	α -アミラーゼ	グルコ アミラーゼ	酸性 プロテアーゼ	酸性カルボキシ ペプチダーゼ
アスペルパウダーET	1,264	187	5,543	1,894
アスペルパウダーG	1,154	172	12,201	3,622
アスペルパウダーPro	33	176	23,800	13,541

※ 酵素活性分析例の平均値

アスペルパウダー®

～日本の伝統素材が生み出す、新たな付加価値～



～米麴の酵素が、開発の可能性を広げます～

古来より「国菌」として、広く利用されてきた麴菌。

成長の過程で220余の多岐にわたる物質を生産し複雑な醗酵工程をサポートします。
醸造以外の分野においても、麴菌の生産物質を商品開発に活用頂けます。

『アスペルパウダー』は米麴を、殺菌しながら酵素活性を有するをことで使用しやすくなりました。



サプリメントへの提案

アスペルパウダーは、米麴由来の酵素を活かしサプリメントの開発に活用できます。

青汁



・酵素の機能と
ほのかな甘さを付与します

打錠製品



・打錠工程を経ても
酵素は残存します

粉末スムージー



・和洋問わず
配合しやすい風味です

プロテイン



・タンパク質をアミノ酸まで
分解し効率的な摂取を
サポートします



食品への提案

添加物ではなく、酵素を有する食品素材として、物性改良に役立ちます。

生地改良



・酵素がグルテンに作用し
食感を改良します

肉質改良



・肉質の改良、旨味の増強

酵素活用の調味料



・シーズニング製品に
酵素を活かした提案が可能

麺の食感改良



・乾麺の湯戻りが良くなります