

富士

MSG+IGが実現した先味系高うま味型酵母エキス

ハイマックス®GL

求めていたのは
強いインパクトと
風味の広がり

酵母由来のグルタミン酸ナトリウムを約20%含有し、
核酸との相乗効果で先味のインパクトを発揮する、
高機能型酵母エキスです。

ハイマックス®GL

先味強化とトータルのうま味力と
特長ある香りによる風味の広がりを実現

酵母由来のグルタミン酸ナトリウムと核酸を約10:1の比率で

含有した、当社独自の香気成分を有した酵母エキスです。

インパクトのある先味と、特長的な香気成分により、素材の風味を
引き立たせ、トータルバランスに優れた味作りを実現します。



MSG+IGが生みだす特長的なハイマックス®GLの呈味パターン。



グルタミン酸ナトリウムの効果による強い先味、その他アミノ酸、有機酸類による先味から中味にかけて厚みのある味、またコハク酸、核酸による後味を付与し、グルタミン酸ナトリウムと核酸の相乗効果で全体のうま味を底上げします。

乳感、チーズ感

チーズ感・クリーミー感・乳由来様の風味の増強が可能です。



原 材 料	率(%)
牛乳	58.0
パルメザンチーズ	2.0
卵黄	3.0
ハイマックス®GL	0.4
ベーコン	5.0
食塩	0.4
でん粉	0.4
黒胡椒	1.8
増粘剤	0.15
クチナシ色素	0.03
水	29.2
合計	100.0

カルボナーラソース



ホワイトシチュー

卵感

卵フィリング、カスタードクリーム、卵豆腐の卵感増強・濃厚感付与が可能です。<特許出願中>卵風味改善剤



原 材 料	率(%)
卵白	50.0
卵黄	18.5
マヨネーズ	31.5
ハイマックス®GL	0.05
合計	100.0

卵フィリング



シュークリーム

卵豆腐

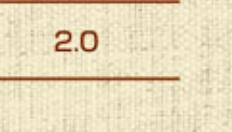
発酵感・熟成感

発酵食品との相性が良く、発酵感・熟成感の増強が可能です。<特許出願中>発酵食品の発酵感・熟成感増強剤



原 材 料	率(%)
韓国唐辛子(粉末)	4.0
韓国唐辛子(ロール)	4.0
おろしにんにく	12.0
おろし生姜	1.5
砂糖	6.8
キサンタンガム	0.2
FPペースト	3.0
ハイマックス®GL	2.0
水	50.5
合計	100.0

白菜キムチ(キムチの素)



みそ汁

味噌らーめん

畜肉系がら感

豚骨風味・鶏がら風味の増強が可能です。<特許出願中>豚骨及び鶏がら風味増強剤

原 材 料	率(%)
白湯エキスパウダー	47.2
食塩	28.7
グラニュー糖	8.5
粉末醤油	1.9
ジンジャーパウダー	1.9
ガーリックパウダー	4.7
ホワイトペッパー	0.5
グアーガム	0.9
ハイマックス®GL	5.7
水	50.5
合計	100.0

豚骨ラーメンスープ(粉末)

※製造時0.46%添加

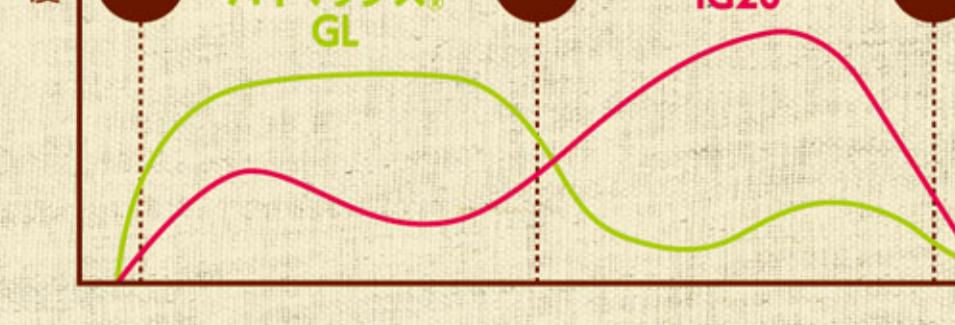
※粉末3.3gに対し、お湯100gで溶け込みます。

みそ汁

中華スープ

ハイマックス®GLは、バーテックス®IG20と併用することで、あらゆる質のうま味付与・強化が可能です。

〈味質パターンの比較〉



商品概要

原材料表示	酵母エキス
分析値例	水分4.5%、食塩1.9%、MSG含有量21.2%
性状	褐色の粉末
アレルギー物質	表示不要
荷姿	1kg袋×10箱 10kg箱×1
保存方法	直射日光、高温多湿を避け常温で保存してください。

分析値例(単位:%)	ハイマックス®GL
グルタミン酸ナトリウム	21.2
核酸(IMP-2Na+GMP-2Na) ·7H ₂ O	2.0