



甘旨味強化酵母エキス

ハイマックスAG

アデニル酸、グアニル酸を主成分とする酵母エキスです。

アデニル酸は、野菜類、きのこ類及び、エビ・カニ・ホタテなどの魚介類に多く含まれ、甘味・うま味を引き立てます。

野菜類

きのこ類

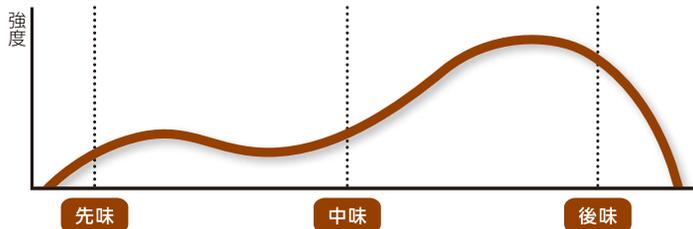
魚介類



少量添加で
素材の持ち味を
強化します。

ハイマックス
AG

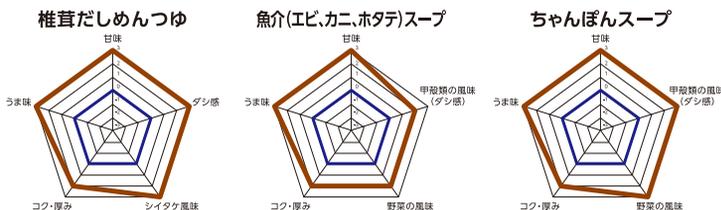
ハイマックスAG 味質特性



ハイマックスAGは、素材の風味を壊しません。
中～後味に広がる甘旨味を付与できます。

ハイマックスAG アプリケーション

— 無添加区 — ハイマックスAG添加区



【官能評価方法】
椎茸だしめんつゆに対し
ハイマックスAGを喫食0.05%添加

【官能評価方法】
魚介スープに対し
ハイマックスAGを喫食0.05%添加

【官能評価方法】
ちゃんぽんスープに対し
ハイマックスAGを喫食0.15%添加

ハイマックスAG 商品概要

原材料表示	酵母エキス
アレルギー表示	特定原材料等表示不要
荷姿	1kg×10、10kg×1
性状	褐色の粉末
賞味期限	24ヶ月
保存条件	常温保存
認証	Kosher, Halal