

グリシンとは

ヒトの体内で作られるアミノ酸(非必須アミノ酸)の一種であり、タンパク質の形成に必要なものです。
食品では、主に動物性のタンパク質に含まれており、エビ・貝類や肉類に多く含まれています。



主な働きと特徴

✓ 静菌作用

微生物の細胞成分の生成を阻害することで、菌の増殖を抑え食品の日持ちを向上させます。
使用食品例：水産練り製品(蒲鉾)、カスタードクリーム、ハンバーグステーキ 等

✓ 呈味作用

砂糖の約70%の甘味を有し、食品の塩味や酸味を和らげる効果があります。
使用食品例：タレ類、ソース、佃煮、練りウニ、清涼飲料、米菓、調理済み冷凍食品 等

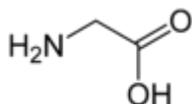
✓ 緩衝作用

グリシンを加えてもpHが変化しないので、幅広い食品に使用できます。
使用食品例：塩蔵品、酢漬製品(らっきょう漬け、キムチなど) 等

✓ 睡眠の質向上

体内の深部体温を下げる効果により、自然な睡眠を導き質のよい睡眠を促すことが知られています。

製品情報

品名	成分重量	構造
グリシン	食品添加物 グリシン 100%	

神戸化成の製品は、中国で製造されたグリシンを輸入し日本国内の倉庫で在庫管理しています。

荷姿	20kg入り ペーパーバッグ (外装:ペーパークロス袋、内装:ポリエチレン袋)
品質保証期間	製造後2年
原産国	中国河北省 (石家荘東華金龍化工有限公司)
使用基準	なし



食品への表示例

調味目的以外で使用する場合	:	グリシン
調味目的で使用する場合	:	調味料(アミノ酸)



お問い合わせ

神戸化成株式会社

078-882-5050 (神戸本社)

<http://kobeche.co.jp>

03-5297-1750 (東京支店)