

項目	内容
名称	酵素 [英]Enzyme [学名]-
概要	<p>酵素は、生体内における様々な化学反応を引き起こすための触媒として働く。その本体はタンパク質であり、構成成分として脂質、糖などを含むものも多く、活性を示すためにビタミンなどの補酵素を必要とする場合もある。その活性は、温度や pH、塩濃度により強く影響を受けるが、反応の前後で消費されることはない。酵素は、通常の食品中にも存在するが、消化、吸収の段階で酵素としての働きは消失する。発酵食品においては、微生物がその食品に含まれる成分(有機化合物)を分解することで、人の消化とは異なるアミノ酸や乳酸などの生成物を含む食品であり、酵素による分解とは異なるため混同しないよう注意が必要である。また、酵素と酵母は全く別物である。</p> <p>酵素に関しては膨大な種類と数があるため、本項の詳細情報は設けない。</p>
法規・制度	<p>■ 食薬区分</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・植物性酵素、果実酵素：「医薬品的効能効果を標ぼうしない限り医薬品と判断しない成分本質(原材料)」に該当する。</li> </ul>
成分の特性・品質	
主な成分・性質	
分析法	
有効性	
ヒトでの評価	
循環器・呼吸器	
消化系・肝臓	
糖尿病・内分泌	
生殖・泌尿器	
脳・神経・感覚器	

免疫・がん・  
炎症

骨・筋肉

発育・成長

肥満

その他

参考文献