Creative Enzymes®

Asparaginase (Lebensmittelqualität)

Cat. No. EXWM-4377

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Asparaginase, auch bekannt als Asparaginase, Asparaginase usw., kann spezifisch die Amidbindung von Asparagin hydrolysieren, um Asparaginsäure zu erzeugen. Im Prozess der Hochtemperaturproduktion von stärkehaltigen Lebensmitteln (wie Pommes Frites, gepufften Lebensmitteln usw.) wird eine Substanz produziert, die eine potenziell krebserregende Wirkung auf den menschlichen Körper hat - Acrylamid, und Asparaginase kann den Vorläufer von Acrylamid im Körper - den Asparagingehalt - reduzieren, um die Produktion von Acrylamid zu hemmen und das Ziel zu erreichen, den Acrylamidgehalt im Produkt zu reduzieren.

Produktinformation

Form	Helles gelbes oder beige Pulver
EC-Nummer	EC 3.5.1.1
CAS-Nummer	9015-68-3
Aktivität	≥3.000 u/g
Reaktion	L-Asparagin + H2O = L-Aspartat + NH3
Hinweise	Dieser Artikel erfordert eine maßgeschneiderte Produktion, und die Lieferzeit beträgt zwischen 5 und 9 Wochen. Wir können nach Ihren Spezifikationen maßgeschneidert produzieren.

Lager- und Versandinformation

Lagerung	An einem kühlen, trockenen Ort lagern