

## 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

$\text{L-Asparagin} + \text{H}_2\text{O} = \text{L-Aspartat} + \text{NH}_3$

#### 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