

Native Bacillus subtilis Xylanase-Enzym (Lebensmittelqualität)

Cat. No. NATE-0734

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung Xylanase ist der Name einer Enzymklasse, die das lineare Polysaccharid Beta-1,4-

Xylan in Xylose abbaut und somit Hemicellulose, einen der Hauptbestandteile von

Pflanzenzellwänden, zersetzt. Insofern spielt es eine wichtige Rolle bei

Mikroorganismen, die auf pflanzlichen Quellen gedeihen, um pflanzliches Material in verwertbare Nährstoffe abzubauen. Xylanasen werden von Pilzen, Bakterien, Hefen, marinen Algen, Protozoen, Schnecken, Krebstieren, Insekten, Samen usw.

produziert (Säugetiere produzieren keine Xylanasen).

Anwendungen 1) Im Brotbackprozess wird die Elastizität des Teigs mit geeigneter Xylanase

erheblich verbessert und ist einfach zu handhaben; die Zeit der Teigbildung und Teigstabilisierung wird erheblich verkürzt; das Volumen des gegangenen Teigs wird erheblich erhöht; die Krustenfarbe ist moderat und die Härte nach dem Backen verringert; die Textur ist weiß und zart; die Struktur ist fein und glatt; die Poren sind gleichmäßig und das Brot ist weich und zäh. 2) Bei der Lagerung von Brot

kann die geeignete Xylanase die Brotalterung rückgängig machen, die

Wasserhaltefähigkeit des Brotes verbessern und das Gluten-Netzwerk optimieren, wodurch Wasserverlust verhindert und umverteilt wird, und die organisatorische

Struktur des Brotes stabilisiert wird.

Synonyme EC 3.2.1.8; endo- $(1\rightarrow 4)$ - β -xylan 4-xylanohydrolase; endo-1,4-xylanase; xylanase; β -

1,4-xylanase; endo-1,4-xylanase; endo- β -1,4-xylanase; endo-1,4- β -D-xylanase; 1,4- β -xylan xylanohydrolase; β -xylanase; β -1,4-xylan xylanohydrolase; endo-1,4- β -

xylanase; β-D-xylanase; endo-1,4-β-xylanase

Produktinformation

Herkunft Bacillus subtilis

Aussehen Pulver mit guter Fließfähigkeit

EC-Nummer EC 3.2.1.8

CAS-Nummer 9025-57-4

Aktivität > 20.000u/g

Optimales pH 5.0-7.0

Optimale Temperatur 50-80°C

Einheitsdefinition Eine Einheit Xylanase entspricht der Menge des Enzyms, das Xylan hydrolysiert, um

1 μg reduzierenden Zuckers (in Xylose) in 1 min bei 50°C und pH 5,0 zu erhalten.

Lager- und Versandinformation

Lagerung Sollte an einem trockenen und kühlen Ort aufbewahrt werden, um hohe

Temperaturen zu vermeiden.

Stabilität 12 Monate an einem kühlen und trockenen Ort in der Originalvernackung

Tel: 1-631-562-8517 1-516-512-3133 **Email:** info@creative-enzymes.com 1/2

12 Monate an emeri kamen and trockenen ore in der originalverpackang,

enzymatische Aktivität bleibt > 90%. Dosierung nach Ablauf der Haltbarkeit erhöhen. 18 Monate an einem trockenen Ort bei 5~15°C.

Tel: 1-631-562-8517 1-516-512-3133