

## Anthocyanase (Lebensmittelqualität)

Cat. No. NATZ-003

Lot. No. (See product label)

### Einleitung

#### Beschreibung

Anthocyanase ist eine  $\beta$ -Glucosidase mit sehr geringer Spezifität, die gefärbte Anthocyane in Anthocyane und Glukose sowie dann in farblose Acridon-Abbauprodukte und Glukose zersetzen kann, um den Zweck der Entfärbung zu erreichen. Sie wird hauptsächlich als Anthocyanentferner in der Konservierung von Pfirsichen und Kirschen verwendet. Nach der Zersetzung der Anthocyane kann sie Verfärbungen, die durch Metallionen verursacht werden, verhindern. Sie kann auch verwendet werden, um die Farbe von Fruchtsäften, Marmelade, Gelee, Fruchtw Wein und anderen Produkten zu verbessern.

### Produktinformation

#### Form

Pulver