Creative Enzymes®

# Chitinase (Lebensmittelqualität)

*Cat. No. NATZ-004*

*Lot. No.* (See product label)

## *Einleitung*

| | |
|---|---|
| ***Beschreibung*** | Chitinase ist ein Enzym, das Chitin in Chitin-Monosaccharid-N-Acetylglukose zersetzen kann. Die Arten von Chitinase umfassen mikrobielle Chitinase, pflanzliche Chitinase und tierische Chitinase. Die Mikroorganismen, die Chitinase produzieren, umfassen Bakterien, Actinomyceten und Schimmelpilze, und Chitin wird von verschiedenen Mikroorganismen produziert. Die Arten und Eigenschaften der Enzyme sind ebenfalls unterschiedlich. Chitinase wird in der Lebensmittel-, Medizin-, Kosmetik-, Tierfutter-, Landwirtschafts- und Umweltschutzindustrie weit verbreitet eingesetzt. |

## *Produktinformation*

| | |
|---|---|
| ***Form*** | Pulver |
| ***Aktivität*** | 20U/g |
| ***Optimales pH*** | 4.5--6.0 |
| ***Optimale Temperatur*** | 38--50℃ |