Creative Enzymes®

Phytase von Aspergillus niger (Lebensmittelqualität)

Cat. No. PYAG-100

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Phytase ist ein allgemeiner Begriff für Enzyme, die die Hydrolyse von Phytinsäure und ihren Salzen zu Inositol und Phosphorsäure katalysieren. Phytinsäure, auch bekannt als Inositol-6-Phosphat, ist das Reservoir von Phosphorsäure. Die Mineralstoffe werden durch Phytase aus dem Komplex getrennt, wodurch der Nährwert der Mineralien erhöht wird. Phytase wird in der Lebensmittel-, Futtermittel-, Medizin- und anderen Bereichen weit verbreitet eingesetzt.

Produktinformation

Herkunft	Aspergillus niger
Form	Pulver
EC-Nummer	EC3.1.3.8