Creative Enzymes®

Nuklease aus Penicillium citrinum (Lebensmittelqualität)

Cat. No. NPCF-001

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Phosphodiesterase (Nuklease) ist eine 5'-Phosphodiesterase, die unabhängig von unserem Unternehmen basierend auf den Eigenschaften des Produktionsprozesses der enzymatischen Herstellung von Hefeextrakt mit hohem (I+G)-Gehalt und 5'-Nukleotiden entwickelt wurde. Sie wird aus dem Kulturmedium von Penicillium citrinum extrahiert und gefriergetrocknet. Es handelt sich um eine Art Enzympräparat, das Nukleinsäuren gezielt in 5'-Nukleotide hydrolysieren kann. 5'-Nukleotide haben eine starke geschmacksverstärkende Wirkung und sind ein wertvoller Lebensmittelgeschmackverstärker. Wenn Nukleotide mit Aminosäuren gemischt werden, erzeugen sie einen Geschmack, der mit einem einzelnen Geschmacksstoff nicht erreicht werden kann. Die Wirkung verdoppelt den Umami-Geschmack, das heißt, den synergistischen Effekt. Bei der Verwendung in Lebensmitteln hat es die Funktion, den Hauptgeschmack hervorzuheben, den Geschmack zu verbessern und Gerüche zu unterdrücken. Gleichzeitig haben Nukleotide einen synergistischen Effekt auf Süße und fleischigen Geschmack und einen synergistischen Effekt auf salzige, saure und bittere Geschmäcker. Fischgeruch und verbrannter Geruch haben eine tötende Wirkung. Daher spielt Phosphodiesterase eine äußerst wichtige Rolle in der industriellen Produktion von Nukleotiden und der Herstellung von Würzmitteln wie Hefeextrakt.

Produktinformation

Form	Hellgelbes oder gelbes Pulver
Aktivität	50.000u/g