Creative Enzymes®

Aspergillus oryzae Sporenpulver (Futterqualität)

Cat. No. PRBF-002

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung

Aspergillus oryzae ist eine häufige Pilzart, die hauptsächlich in Getreide, fermentierten Lebensmitteln, organischer Substanz und Boden verbreitet ist. Wenn sie auf PDA- oder Reis-Koji-Saftmedium kultiviert wird, wachsen die Kolonien schnell, haben eine lockere Textur und erscheinen zunächst weiß. Die Kolonien verwandeln sich allmählich in hellgelb, gelb-grün oder grün. Mit dem Alter des Myzels und der Sporen ändert sich die Farbe in gelb. Braun, farblos auf der Rückseite. Aspergillus oryzae ist ein Stamm, der komplexe Enzyme produziert. Neben der Produktion von Protease kann er auch Amylase, Glucoamylase, Cellulase, Phytase usw. produzieren. Unter dem Einfluss von Protease werden die schwer verdaulichen Makromolekülproteine in Pepton, Peptide und verschiedene Aminosäuren abgebaut; unter dem Einfluss von Amylase werden die Amylose und Amylopektin in den Rohstoffen in Dextrin und verschiedene niedermolekulare Zucker abgebaut, wie z.B. Maltose, Glukose usw.; er kann auch schwer absorbierbare Substanzen wie Rohfaser und Phytinsäure in Hilfsstoffen abbauen, wodurch der Nährwert, die gesundheitlichen Vorteile und die Verdaulichkeit verbessert werden. Er kann auch gleichzeitig mit bestimmten Bakterienstämmen und Hefen verwendet werden. Um die Funktion des Abbaus von Makromolekülpolymeren wie Cellulose, Hemicellulose und unlöslichen anorganischen Mineralsalzen zu erreichen, wird er in der Fermentationsindustrie wie Lebensmittel, Brauerei, Futtermittel und organische Düngemittel weit verbreitet eingesetzt.

Anwendungen

1. Hinzugefügt während der Fermentation von Bio-Dünger, Stroh-Zersetzungsagenten usw.; 2. Verwendet als Inokulant für compound mikrobielle Dünger; 3. Verwendet als Fermentationsmittel für Tiermist und organische Abfälle; 4. Hinzugefügt beim Fermentieren von Tierfutter.

Produktinformation

Form

Pulver

Aktivität

10B CFU/g