

Lab von Kluyveromyces Lactis

Cat. No. CEFX-051

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung

Lab ist ein komplexes Enzym, das von den Mägen von Wiederkäuern produziert wird. Sein Hauptbestandteil, Chymosin, ist eine Protease, die das Kasein in Milch gerinnt. Darüber hinaus enthält Lab andere Enzyme wie Pepsin und Lipase. Traditionell wurde Lab verwendet, um Milch in feste Bruchstücke und flüssige Molke zur Käseherstellung zu trennen. Allerdings wird Lab von Kälbern nicht mehr häufig verwendet. Kluyveromyces lactis und andere Mikroorganismen (z. B. Aspergillus niger var. awamori und Escherichia coli K-12) werden in Fermentern gezüchtet, um Lab in großem Maßstab zu produzieren, und diese Alternative zur traditionellen Methode der Labgewinnung wird jetzt in der Käseproduktion weit verbreitet eingesetzt. Diese Alternative zur traditionellen Methode der Labgewinnung wird jetzt in der Käseproduktion weit verbreitet eingesetzt.

Anwendungen

Käseherstellung: Koagulation von Milch durch Lab, Trennung von Milchklumpen und Molke zur Herstellung verschiedener Käsesorten. Milchsäureregulierung: Hilft, die Säure in der Joghurt- und Joghurtkäseproduktion zu regulieren. Babynahrung und Ernährung: Verbessert die Proteinverdauung und -aufnahme in Säuglingsnahrung. Protein-Hydrolyse: Wird verwendet, um Protein-Hydrolysate für die Herstellung von funktionellen Lebensmitteln zu extrahieren. Casein-Nutzung: Zur Verbesserung der Casein-Extraktion in der Lebensmittelverarbeitung.

Synonyme

Rennin; Chymase; Rennase; Chymosin; EC 3.4.23.4

Produktinformation

Herkunft

Kluyveromyces Lactis

Aussehen

Weißes Pulver

EC-Nummer

EC 3.4.23.4

CAS-Nummer

9001-98-3

Verwendung und Verpackung

Verpackung

25KG/Fass mit doppeltem Plastikbeutel mit Lebensmitteln darin

Lager- und Versandinformation

Lagerung

An einem kühlen, belüfteten und trockenen Ort lagern, direkte Sonneneinstrahlung vermeiden.