Creative Enzymes®

Raffinose

Cat. No. CEFX-059

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Raffinose ist eines der bekanntesten Trisaccharide der Natur, das durch die Kombination von Galactose, Fructose und Glucose hergestellt wird. Es ist auch als Melitriose oder Honigtriose bekannt. Melitriose ist ein funktionelles Oligosaccharid mit einem starken proliferativen Effekt auf Bifidobacterien. Raffinose kommt hauptsächlich in Baumwollsamen und Zuckerrüben vor, die gängige landwirtschaftliche Kulturen sind. In der industriellen Produktion hydrolysiert α-Galactosekinase (α-GAL) Raffinose zu Saccharose und Galactose, um die Saccharoseproduktion aus Zuckerrüben zu erhöhen.

Produktinformation

CAS-Nummer	512-69-6
Chemischer Name	C18H32O16