Creative Enzymes®

Rhizopus Oryzae Pulver

Cat. No. CEFX-266

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Rhizopus oryzae ist einer der wichtigsten Schimmelpilze in der chinesischen Medizin und der Weinherstellung. Er ist auch häufig in Boden, Luft und anderen Materialien anzutreffen. Die Kolonien sind locker oder dicht, zunächst weiß und dann graubraun bis schwärzlich braun. Pseudowurzeln gut entwickelt, fingerartige oder rhizomartige Äste. Myzel bildet dickwandige Sporen, gegliederte Sporen sind nicht zu sehen. Entwicklungstemperatur 30 ~ 35 °C, optimale Temperatur 37 °C, 41 °C kann ebenfalls wachsen. Es kann Stärke vergären, Saccharose umwandeln und Milchsäure, Transbutylenglykol und Spurenalkohol produzieren. Die Fähigkeit, L(+) Milchsäure zu produzieren, ist stark, bis zu etwa 70%.
Anwendungen	Rhizopus oryzae wird häufig in der Fermentationstechnik eingesetzt, um Stärke mithilfe des von ihm ausgeschütteten Enzyms Stärke-Saccharase in Glukose umzuwandeln.

Verwendung und Verpackung

Verpackung	1 kg Aluminiumfolie & PE-Beutel

Lager- und Versandinformation

Lagerung	Vor Licht geschützt, verschlossen und trocken unter 20 °C aufbewahren.