Creative Enzymes®

Keratinase (Lebensmittelqualität)

Cat. No. CEFX-267

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Keratinase wird durch die Fermentation von Aspergillus niger produziert. Es ist eine hochspezifische Protease, die die Peptidbindungen innerhalb von Keratinmolekülen effektiv hydrolysieren kann. Ihre enzymatische Aktivität ist typischerweise am ausgeprägtesten innerhalb spezifischer Temperatur- und pH-Bereiche, wobei sie allgemein unter neutralen bis alkalischen Bedingungen (pH 7-9) und in warmen Umgebungen (30-50°C) optimale Aktivität zeigt.
Anwendungen	1. Lebensmittelverarbeitung: Nährstoffanreicherung: Keratinase kann tierische Nebenprodukte (wie Gefiedermehl und Hufpulver) in hochwertige Protein-Hydrolysate umwandeln, die als Lebensmittelzusatzstoffe verwendet werden können, um den Proteingehalt und den Nährwert von Lebensmitteln zu erhöhen. Lebensmittelmodifikation: Durch die Behandlung bestimmter Lebensmittel mit Keratinase kann die Textur und das Mundgefühl der Produkte verbessert werden. Zum Beispiel kann die Verwendung von Keratinase in der Fleischverarbeitung die Produkte zarter und geschmeidiger machen. 2. Futtermittelindustrie: Futterverbesserung: Keratinase kann verwendet werden, um Geflügelgefieder und andere Nebenprodukte zu verarbeiten, indem sie in proteinreiche Futterbestandteile umgewandelt werden, wodurch die Proteinverwertungsrate des Futters erhöht und die Futterkosten gesenkt werden. Nährstoffzusatz: Die produzierten Keratin-Protein-Hydrolysate sind reich an verschiedenen Aminosäuren und können als Nährstoffzusätze im Futter verwendet werden, um den gesamten Nährwert des Futters zu erhöhen. 3. Umweltschutz: Abfallbehandlung: Die Anwendung von Keratinase hilft, Abfälle aus der Landwirtschaft und der Tierhaltung zu reduzieren. Durch biologische Abbauprozesse wird es effektiv mit schwer abbaubarem Keratinabfall umgegangen, wodurch die Umweltverschmutzung verringert wird.

Produktinformation

Herkunft	Aspergillus niger
Aussehen	Helles gelbes Pulver
Form	Pulver
EC-Nummer	EC 3.4.21
Spezifische Aktivität	100.000 U/g

Verwendung und Verpackung

Verpackung	25KG/Fass mit doppeltem Plastikbeutel für Lebensmittelinnenseite

Lager- und Versandinformation

Lagerung	1 Jahr unter guten Lagerbedingungen und fern von direkter Sonneneinstrahlung gelagert