Creative Enzymes®

Native Aspergillus niger Phospholipase B

Cat. No. NATC-204

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Phospholipase ist ein biologisches Präparat, das aus Aspergillus niger durch tiefe Flüssigfermentation und Ultrafiltration hergestellt wird. Phospholipase ist eine Art von Enzym, das Glycerophospholipide in Organismen hydrolysieren kann. Je nach seiner Hydrolyse von Phospholipiden kann es in fünf Kategorien unterteilt werden: Phospholipase A1, Phospholipase A2, Phospholipase B, Phospholipase C und Phospholipase D. Die lebensmitteltaugliche Phospholipase von Creative Enzymes gehört zur Phospholipase B. Die Phospholipase hat ein breites Spektrum an Temperatur- und pH-Werten und wird in der Lebensmittelindustrie weit verbreitet eingesetzt.
Anwendungen	Pflanzenöl-Entschleimung: Phospholipase B spielt eine entscheidende Rolle im Entschleimungsprozess von Pflanzenölen. Durch die Hydrolyse von Phospholipiden entfernt sie effektiv klebrige Verunreinigungen aus dem Öl, verbessert dessen Reinheit und Stabilität und verbessert zudem den Geschmack und die Farbe. Verbesserung der Lebensmitteltextur: Phospholipase B kann verwendet werden, um die Struktur von Phospholipiden in Lebensmitteln zu modifizieren, wodurch die Textur und der Geschmack von Lebensmittelprodukten verbessert werden. Zum Beispiel kann die Verwendung von Phospholipase B in Milchprodukten und Backwaren deren Emulgierungsstabilität und Mundgefühl verbessern.

Produktinformation

Herkunft	Aspergillus niger
Aussehen	Weißes bis cremefarbenes festes Pulver
Form	Pulver
Optimales pH	5.5-7.5
Optimale Temperatur	30-45°C

Lager- und Versandinformation

Lagerung	Dieses Produkt enthält aktive biologische Wirkstoffe. Der Transport- und Lagerungsprozess sollte dunkel, kühl, trocken und belüftet sein.