Creative Enzymes®

Xylan

Cat. No. EXTZ-576

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Xylan ist einer der Hauptbestandteile von Pflanzenzellwänden und macht etwa 15 % bis 35 % des Trockenweights der Pflanzenzellen aus. In der Lebensmittelindustrie wird Xylan zur Mehlverarbeitung und -verbesserung eingesetzt, um Spezialmehle herzustellen und die Qualität von gebackenen und gedämpften Produkten zu verbessern. In der Brauindustrie hilft der Abbau von Xylan oder Pentosan, die Viskosität der Würze zu reduzieren und Trübungsprobleme zu lösen, die durch diese Kohlenhydrate verursacht werden. In der Futtermittelindustrie kann Xylan effektiv antinutritive Faktoren in pflanzlichen Futtermitteln abbauen, die Futterverwertung verbessern, das Wachstum von nützlichen Bakterien fördern und die Vermehrung von schädlichen Bakterien hemmen, wodurch die Überlebensraten von Tieren und die Produktionsleistung erhöht werden.

Produktinformation

Form	Pulver
CAS-Nummer	9014-63-5
Reinheit	99%