

## **α-Rhamnosidase (Lebensmittelqualität)**

Cat. No. NATC-218

Lot. No. (See product label)

### **Einleitung**

#### **Beschreibung**

Rhamnosidase wird durch tiefe Flüssigfermentation von Pilzarten gereinigt und verfeinert. Es wirkt auf  $\alpha$ -1,2,  $\alpha$ -1,3,  $\alpha$ -1,4,  $\alpha$ -1,6 und andere  $\alpha$ -verknüpfte glykosidische Bindungen. Es kann die nicht reduzierenden glykosidischen Bindungen, die am Ende des Substrats gebunden sind, hydrolysieren und Rhamnose sowie die entsprechenden Liganden freisetzen.

#### **Anwendungen**

Es kann die Säure-Base-Hydrolyse bei der Pflanzenextraktion teilweise oder vollständig ersetzen, wodurch die Umweltverschmutzung verringert und der Ertrag an aktiven Inhaltsstoffen erhöht wird. Es wird verwendet, um die Bitterkeit von Naringin in Zitrusensaft zu entfernen, indem Naringin in Rhamnose und Hesperidin hydrolysiert wird, wobei Hesperidin ein wichtiger Vorläufer für die industrielle Produktion von Süßstoffen ist. Es wirkt auf terpenoide Glykoside, um die Aromakomponenten in Traubensaft, Wein, Getränken zu verbessern und Lebensmittelzusatzstoffe herzustellen. Es kann Naringin und Limonin in Früchten der Familie Rutaceae hydrolysieren, um die Bitterkeit aus Fruchtsäften zu entfernen, wodurch der Saft geschmacklich ausgewogener und schmackhafter wird. Es kann die Bioverfügbarkeit von Flavonoiden erhöhen und wird in der Produktion von funktionellen Getränken verwendet. Es wird verwendet, um die Hydrolyse von Rutin zur Biosynthese von Quercetin, einer wichtigen pharmazeutischen Verbindung, zu katalysieren. Es katalysiert die Synthese von Prunin aus Naringin, das als Rohmaterial für verschiedene pharmazeutische Produkte verwendet werden kann. Es wird für die Biotransformation von pflanzlichen Wirkstoffen eingesetzt.

### **Produktinformation**

#### **Aussehen**

Pulver

#### **CAS-Nummer**

37288-35-0

#### **Optimales pH**

pH4.0-5.0

#### **Optimale Temperatur**

45°C-60°C

### **Verwendung und Verpackung**

#### **Verpackung**

1 kg/Alufolie-Beutel oder 25 kg/Pappfass

### **Lager- und Versandinformation**

#### **Lagerung**

Lagerung versiegelt, lichtgeschützt und unter 20°C.