Creative Enzymes®

Protein Glutaminase (Lebensmittelqualität)

Cat. No. NATZ-107

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung

Protein-Glutaminase ist ein neuartiges hydrolytisches Enzym, das Glutamin in den Seitenketten großer Molekülproteine und einiger kleiner Peptide hydrolysieren kann, wodurch Protein-L-Glutamat und Ammoniak entstehen. Dieser Prozess verbessert die funktionalen Eigenschaften von Proteinen und reduziert die Allergenität von Pflanzenproteinasen, was es in der Lebensmittel-, Biomedizin- und Kosmetikindustrie äußerst wertvoll macht. Durch die Zugabe von Protein-Glutaminase zu Sojaproteinlösungen kann die Löslichkeit erheblich verbessert werden, was zu einer deutlichen Erhöhung der Klarheit der Lösung führt. Dies erhöht nicht nur den Gehalt an Sojaprotein in Getränken, sondern erfüllt auch die visuellen Anforderungen der Verbraucher an funktionale Sojaprotein-Getränke.

Produktinformation

Form	Pulver
Aktivität	1000U/g