Creative Enzymes®

Nukleasen (Lebensmittelqualität)

Cat. No. NATZ-006

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Nuklease ist eine Art von Enzympräparat, das Nukleinsäure in 5'-Nukleotide hydrolysieren kann. Dieses Produkt wird aus der Kulturflüssigkeit von Penicillium citrinum extrahiert und gefriergetrocknet. Es eignet sich für die enzymatische Herstellung von Hefeextrakten mit hohem (I+G)-Gehalt und 5'-Nukleotiden. 5'-Nukleotide haben einen synergistischen Effekt auf Süße und fleischigen Geschmack und haben eine tötende Wirkung auf salzige, saure, bittere, fischige und verbrannte Geschmäcker. Es kann in Lebensmitteln verwendet werden, um den Hauptgeschmack hervorzuheben, das Aroma zu verbessern und Gerüche zu hemmen.

Produktinformation

Form	Pulver