Creative Enzymes®

NISIN-Pulver

Cat. No. EXTZ-694

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Nisin ist eine polypeptidische antimikrobielle Substanz, die aus den Fermentationsprodukten von Lactococcus lactis, einer Unterart von Lactococcus lactis, gewonnen wird. Es ist in vielen Ländern weltweit als Lebensmittelkonservierungsmittel zugelassen. Nisin kann die meisten grampositiven Bakterien hemmen, insbesondere sporenbildende grampositive Bakterien wie Bacillus subtilis, Bacillus stearothermophilus und Clostridium-Arten, was es besonders geeignet für wärmebehandelte Lebensmittel macht, wie verschiedene Wurstwaren, Konservenpilze und pasteurisierte Suppen.

Produktinformation

Herkunft	Lactococcus lactis
Form	Weißes bis hellbraunes Pulver
CAS-Nummer	1414-45-5
Molekülformel	C141H228O38N41S7(Nisin Z)
Molekulargewicht	3330,31
Reinheit	≥900 IE/mg