

Prolylendopeptidase (Lebensmittelqualität)

Cat. No. NATZ-083

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung

Lebensmitteltaugliche Prolylendopeptidase ist ein Verarbeitungsenzym, das spezifisch Prolylbindungen innerhalb von Proteinen hydrolysiert und dadurch die Textur, den Geschmack und die Verdaulichkeit von Lebensmitteln verbessert.

Produktinformation

Form

Hellgelbe bis dunkelbraune Flüssigkeit

Aktivität

Protease-Aktivität: $\geq 5,0$ PPU/g

Optimales pH

4,5

Optimale Temperatur

40 °C