

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