

## Phytase (Lebensmittelqualität)

Cat. No. NATZ-063

Lot. No. (See product label)

### Einleitung

### Beschreibung

Phytase wird mit Aspergillus niger durch flüssige Tiefenfermentation, Ultrafiltration und andere Raffinationsprozesse hergestellt. Phytase kann Phytat-Phosphor in Inositol und Phosphorsäure abbauen. Als umweltfreundliche Enzymzubereitung spielt sie eine wichtige Rolle bei der Reduzierung des Phosphorverbrauchs. Als neuartiger Lebensmittelzusatzstoff kann Phytase die Mineralstoffaufnahme im menschlichen Körper verbessern und die Lebensmittelverarbeitungstechniken optimieren.

### Produktinformation

**Form** Hellbraun-gelbes Pulver

**Optimales pH** 4,5-5,5

**Optimale Temperatur** 50°C-60°C