

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