

Geschmacksverstärkende Exopeptidase für fischbasierte Inhaltsstoffe

Cat. No. EXTZ-794

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung

Diese geschmacksverstärkende Exopeptidase ist ein Komplex aus fungalen Proteasen und Peptidasen, der zur Hydrolyse von Proteinen unter neutralen oder leicht sauren Bedingungen eingesetzt wird. Sie wird durch Fermentation von *Aspergillus oryzae* hergestellt und weist sowohl Endopeptidase- als auch Exopeptidase-Aktivitäten auf. Dieses Enzym kann zur Entfernung der Bitterkeit aus Produkten mit geringem Hydrolysegrad – bitteren Proteinhydrolysaten – verwendet werden und dient zugleich der vollständigen Hydrolyse von Proteinen, wodurch das Aroma des Hydrolysats verstärkt und verbessert wird.

Anwendungen

Fleisch, Geflügel, Meeresfrüchte und zubereitete Lebensmittel.

Produktinformation

Aussehen

Braune Flüssigkeit

CAS-Nummer

9001-61-0

Chemischer Name

Aminopeptidase (AEP)

Aktivität

≥500 U/g

Dichte

1,27 g/mL

Lager- und Versandinformation

Lagerung

0–10 °C (32–50 °F)