

Mischung aus Polygalacturonase und Pektatlyase

Cat. No. EXTZ-919

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung

Dieses Produkt ist eine flüssige Enzymmischung aus Polygalacturonase und Pectat-Lyase mit ergänzenden Nebenaktivitäten von Hemicellulase und Arabinanase, hergestellt durch kontrollierte Fermentation. Polygalacturonase (EC 3.2.1.15) spaltet die α -1,4-glykosidischen Bindungen demethylierten Pektins durch Hydrolyse, während Pectat-Lyase (EC 4.2.2.2) das Pektinrückgrat mittels Transeliminierung spaltet und dabei ungesättigte Oligogalacturonate erzeugt. Im Zusammenwirken depolymerisieren beide Aktivitäten hochmethoxylierte und niedrigmethoxylierte Pektine aus unterschiedlichen Obst- und Gemüse-Rohstoffen rasch. Die Mischung ist für die Maischebehandlung und Entpektinisierung in der Saft- und Konzentratproduktion formuliert; sie erhöht die Saftausbeute und Farbstoffextraktion, reduziert die Viskosität und verbessert die Klärung sowie die Lichtdurchlässigkeit. Sie weist ein pH-Optimum von 3,0–4,5 und eine Arbeitstemperatur von 50–55 °C auf und bleibt bis zu 60 °C wirksam, wodurch sich die Prozesszeiten verkürzen.

Anwendungen

Lebensmittel, Industrie

Produktinformation

Herkunft

Mikrobielle Fermentation

Aussehen

Braune Flüssigkeit

Form

Flüssigkeit

Aktivität

10.000 PECTU/g

Isoelektrischer Punkt

Stabil im pH-Bereich von 3,0 bis 4,5

Optimales pH

3,0–4,5

Thermische Stabilität

Aktiv und wirksam bei Temperaturen bis zu 60 °C

Optimale Temperatur

50–55 °C

Lager- und Versandinformation

Lagerung

In einem trockenen, verschlossenen Behältnis kühl lagern.