

Glukoseoxidase (Lebensmittelqualität)

Cat. No. BAK-001

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung

Glukoseoxidase wird aus ausgewählten Stämmen von *Aspergillus niger* unter Verwendung von Unterwasserfermentation, Extraktions- und Raffinationstechniken hergestellt. Es hat eine hohe Umwandlungsrate von stärkehaltigen Substraten in vergärbare Zucker. Dieses Produkt kann α -D-1, 4-glucosidische Bindungen vom nicht reduzierenden Ende der Stärke nacheinander hydrolysieren. Dieses Enzym hydrolysiert auch die α -D-1, 6-glucosidischen Verzweigungsbindungen der Stärke und spaltet die α -1, 3-Bindungen, wodurch Glukose freigesetzt wird. Es ist unser hervorragendes Glucoamylase, das speziell für die Saccharifizierung in Backenzymen entwickelt wurde.

Anwendungen

Backenzym

Synonyme

glucose oxyhydrase; corylophyline; penatin; glucose aerodehydrogenase; microcid; β -D-Glukose-Oxidase; D-Glukose-Oxidase; D-Glukose-1-Oxidase; β -D-Glukose:Quinon-Oxidoreduktase; glucose oxyhydrase; deoxin-1; GOD; Glukose-Oxidase-Enzym; GOx; notatin; Glukose-Oxidase

Produktinformation

Herkunft

Aspergillus niger

Form

Pulver

CAS-Nummer

9001-37-0

Aktivität

10.000u/g

Optimales pH

6.0

Optimale Temperatur

30 ° C

Einheitsdefinition

Eine Einheit wird definiert als die Menge an Enzym, die erforderlich ist, um 1,0 μ mol von β -D-Glukose bei pH 6,0 und 30 °C pro Minute zu D-Gluconsäure und H₂O₂ zu oxidieren.

Verwendung und Verpackung

Verpackung

25 kg/Sack, 1,125 kg/Sack

Lager- und Versandinformation

Lagerung

Sollte an einem kühlen Ort gelagert werden, um hohe Temperaturen zu vermeiden. Pulver: 12 Monate bei 25°C, Aktivität bleibt >90%. Dosierung nach Ablauf der Haltbarkeit erhöhen.