Creative Enzymes®

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 µmol 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.