

Tannase (Lebensmittelqualität)

Cat. No. TAC-3000

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung

Tannase ist ein Enzym, das die Herstellung von klaren Teebereichen ermöglicht, während der ursprüngliche tiefe Geschmack des Tees erhalten bleibt. Die "Bräunung" von Teebereichen tritt auf, weil das Koffein und die Catechine im Tee Verbindungen bilden, die sich nicht in kaltem Wasser lösen. Tannase trennt die Gallussäure (die mit der Bindung von Koffein und Catechin verbunden ist) von den Catechinen und verhindert so den Bräunungseffekt.

Anwendungen

Tannin-Enzyme werden häufig in der Lebensmittelverarbeitung, Futtermittelverarbeitung, Kosmetik und Lederproduktion eingesetzt.

Synonyme

tannase; 9025-71-2; Tannin-Acylhydrolase

Produktinformation

Herkunft

Aspergillus oryzae

Aussehen

Hellbraunes Pulver

CAS-Nummer

9025-71-2

Aktivität

300 Einheiten/g

Lager- und Versandinformation

Lagerung

Versiegelt, dunkel, unter 25°C