Creative Enzymes®

Native Aspergillus oryzae exo-Inulinase (Lebensmittelqualität)

Cat. No. NATE-1245

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Inulinase hydrolysiert Inulin, um Oligosaccharide zu produzieren und Fructose freizusetzen. Es spaltet auch terminale Fructoseeinheiten in Saccharose und Raffinose.
Anwendungen	Lebensmittel, Getränke, Alkoholfermentation, pharmazeutische Zubereitung
Synonyme	EC 3.2.1.80; Fructan-Beta-Fructosidase; Beta-D-Fructan-Fructohydrolase; EC 3.2.1.26; Beta-Fructofuranosidase; Beta-D-Fructofuranosid-Fructohydrolase; Exo-Inulinase

Produktinformation

Herkunft	Aspergillus oryzae
Aussehen	Helles gelbes Pulver
Aktivität	600.000u/g
Thermische Stabilität	4-55°C
Einheitsdefinition	Eine Einheit wird definiert als die Menge an Enzym, die erforderlich ist, um eine Mikromole reduzierten Zucker aus Inulin pro Minute freizusetzen.

Lager- und Versandinformation

Lagerung	4-10°C