

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

Tel: 1-631-562-8517 1-516-512-3133 **Email:** info@creative-enzymes.com

1/1