

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