Creative Enzymes®

Native Aspergillus niger endo-Inulinase (Lebensmittelqualität)

Cat. No. NATE-1246

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 3.2.1.7; Inulinase; Inulase; Indoinulinase; Endo-Inulinase; Exoinulinase; 2,1-β-D-Fructan Fructanohydrolase; 9025-67-6

Produktinformation

Herkunft	Aspergillus niger
Aussehen	Pulver
Aktivität	10.000 u/g
Einheitsdefinition	Eine Einheit wird definiert als die Menge an Enzym, die erforderlich ist, um pro Minute ein Mikromol reduzierten Zuckers aus Inulin freizusetzen.

Lager- und Versandinformation

Lagerung	4-10°C