

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