

## Collagenase (Lebensmittelqualität)

Cat. No. NATE-1594

Lot. No. (See product label)

### Einleitung

#### Beschreibung

Kollagenase ist ein Enzymkomplex zur Hydrolyse von Gelatine und Kollagen, der hauptsächlich aus Endo-Proteasen, Exo-Proteasen und Geschmacksenzymen besteht.

#### Synonyme

Endo-Protease; Exo-Protease; Geschmacksenzym; Kollagenase

### Produktinformation

#### Aussehen

Weißes oder gelbliches, geruchloses Pulver

#### Aktivität

>100.000 u/g

#### Optimales pH

8.5

#### Optimale Temperatur

50°C - 55°C

#### Zusammensetzung

Endo-Protease, Exo-Protease, Geschmacksenzym