Creative Enzymes®

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