Creative Enzymes®

Native Aspergillus sp. Katalase

Cat. No. DIA-131

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Katalase ist eine lebensmittelgeeignete Enzymzubereitung, die von Aspergillus niger fermentiert wird. Ihr Hauptzweck besteht darin, Wasserstoffperoxid (Wasserstoffperoxid) effizient abzubauen, und sie weist die Eigenschaften von Sicherheit und Umweltschutz auf. Sie kann weit verbreitet eingesetzt werden, um Wasserstoffperoxid (Wasserstoffperoxid), das nach Desinfektion, Sterilisation, Bleichen und Verarbeitung von Lebensmitteln, Lebensmittelzutaten und Lebensmittelzusatzstoffen erzeugt oder zurückbleibt, zu entfernen. Dadurch wird das Risiko einer Vergiftung durch übermäßige Aufnahme von Wasserstoffperoxid (Wasserstoffperoxid) durch den menschlichen Körper vermieden und der spezielle Geruch, der durch Wasserstoffperoxid in Lebensmitteln (z. B.: Milchprodukte, Eierprodukte usw.) verursacht wird, wenn sie ultraviolettem Licht ausgesetzt sind, entfernt. Gleichzeitig kann es auch als Füllstoff bei der Herstellung von Backwaren wie Brot verwendet werden.
Anwendungen	1. Entfernen von Wasserstoffperoxid, das nach Desinfektion, Sterilisation, Bleichen und Verarbeitung von Lebensmitteln, Lebensmittelzusatzstoffen und Zutaten erzeugt oder zurückbleibt. 2. Entfernen des eigenartigen Geruchs, der durch das Wasserstoffperoxid verursacht wird, das entsteht, wenn Lebensmittel wie Milchprodukte und Eierprodukte mit ultravioletten Strahlen bestrahlt werden. 3. Entfernen von restlichem Wasserstoffperoxid nach der Desinfektion von Milchausrüstung. 4. Kann als Lockerungsmittel bei der Herstellung von Backwaren wie Brot verwendet werden. 5. Wird in der Futtermittelverarbeitung eingesetzt, um die Immunität von Tieren zu verbessern und die Genesung nach Krankheiten zu fördern.
Synonyme	wasserstoffperoxid: wasserstoffperoxid-oxidoreduktase; equilase; caperase; optidase; katalase-peroxidase; CAT; EC 1.11.1.6; 9001-05-2; Katalase

Produktinformation

Herkunft	Aspergillus sp.
Form	Pulver
EC-Nummer	EC 1.11.1.6
CAS-Nummer	9001-05-2
Aktivität	100.000 u/g

Lager- und Versandinformation

Lagerung	Bei unter 20°C an einem trockenen, dunklen Ort lagern.