Creative Enzymes®

# Triacylglycerol-Lipase-Enzym für Fett und Milchprodukte

*Cat. No. OIL-1103*

*Lot. No.* (See product label)

## *Einleitung*

| | |
|---|---|
| ***Beschreibung*** | Ein Triacylglycerol-Lipase-Enzym, das durch die kontrollierte Fermentation von Candida rugosa produziert wird. Lipase hydrolysiert kurzkettige, mittelkettige und langkettige Fettsäuren von den Positionen 1, 2 und 3 des Triacylglycerols und ist anwendbar bei der Verarbeitung von Milchprodukten, Fetten und Ölen. |
| ***Anwendungen*** | Verarbeitung von Milchprodukten, Fetten und Ölen |

## *Produktinformation*

| | |
|---|---|
| ***Herkunft*** | Candida rugosa |
| ***Aussehen*** | Pulver oder Flüssigkeit |
| ***CAS-Nummer*** | 9014-49-7 |

## *Verwendung und Verpackung*

| | |
|---|---|
| ***Verpackung*** | 25 kg/Papierfass (Pulverform), 30 kg/Polyesterfass (Flüssigform). |