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).