

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).