Creative Enzymes®

マッシュ粘度低減とキシラン加水分解のためのキシラナーゼ

Cat. No. ASE-3102

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	それは、選□されたアスペルギルス株から得られた熱およびpH安定性を持つキシラン加水分解キシラナーゼ酵素です。キシランは、β-1,4-結合したキシロピラノース単位から構成される多糖類です。これらは植物細胞壁の主要な成分の一つであり、陸上植物の乾燥重量の30%以上を占めています。この酵素は、穀物やリグノセルロースバイオマスにおけるキシランポリマーの加水分解にとって重要な役割を果たすエンド-β-1,4-キシラナーゼのカテゴリーに分類されます。この酵素は、キシランをさまざまな長さの短鎖キシロオリゴ糖に分解します。
用途	マッシュ粘度低下とキシラン加水分解
別名	キシラナーゼ; マッシュ粘度; 低下とキシラン加水分解; 加水分解; キシラン; マッシュ粘度; マッシュ; 粘度

製品情報

外□	問い合わせる
***CAS*登□番号**	37278-89-0

使用法とパッケージング

包装	25kg/紙バレル（粉末形）、30kg/ポリエステルバレル（液体形）。