Creative Enzymes®

アスパラギナーゼ（食品グレード）

Cat. No. EXWM-4377

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	アスパラギナーゼ（asparaginase）は、アスパラギンのアミド結合を特異的に加水分解してアスパルテートを生成することができます。デンプンが豊富な食品（フライドポテトやスナック菓子など）の高温製造過程では、人体に潜在的な発癌作用を持つ物質であるアクリルアミドが生成され、アスパラギナーゼはアクリルアミドの前□体であるアスパラギンの含有量を抑制することによって、アクリルアミドの生成を抑制し、製品中のアクリルアミド含有量を減少させる目的を達成します。

製品情報

形態	薄い黄色または黄褐色の粉
EC番号	EC 3.5.1.1
CAS登□番号	9015-68-3
活性	≥3,000 u/g
反□	L-アスパラギン + H2O = L-アスパルテート + NH3
備考	このアイテムはカスタム生産が必要で、リードタイムは5□9週間です。ご要望に□じてカスタム生産が可能です。

保管・発送情報

保存方法	涼しく乾燥した場所に保管してください