

サトウキビ産業用デキストラナーゼ酵素

Cat. No. ASE-3103

Lot. No. (See product label)

はじめに

説明 これは、非GMOの真菌株の制御された発酵によって生成されたデキストラナーゼ酵素です。デキストランに含まれる $\alpha(1, 6)$ グルコシド結合を加水分解し、グルコースまたはイソマルトース（エクソデキストラナーゼ）またはイソマルトオリゴ糖（エンドデキストラナーゼ）を放出します。

用途 サトウキビ産業で使用されます。砂糖の生産において、デキストランは流れの粘度を増加させ、工業的回収を減少させる望ましくない化合物であり、重大な損失をもたらします。デキストランを加水分解するための最も効率的な方法は、砂糖工場でデキストラナーゼ酵素を使用することです。

別名 デキストラナーゼ; サトウキビ産業用酵素; 糖; サトウキビ

製品情報

外形 問い合わせる

CAS登録番号 9025-70-1

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）。