Creative Enzymes®

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

□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α(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□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	デキストラーゼ; サトウキビ産業用酵素; 糖; サトウキビ

製品情報

外□	問い合わせる
CAS登□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）。