Creative Enzymes®

ナチュラルバチルス・サブチリスキシラナーゼ酵素（食品グレード）

Cat. No. NATE-0734

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	キシラナーゼは、線状多糖類であるβ-1,4-キシランをキシロースに分解する酵素のクラスに与えられた名前であり、これにより植物細胞壁の主要成分の一つであるヘミセルロースを分解します。このように、植物由来の物質を利用可能な栄養素に分解するために、植物源で繁栄する微生物において重要な役割を果たします。キシラナーゼは、真菌、細菌、酵母、海藻、原生動物、カタツムリ、甲□類、昆虫、種子などによって生成されます（哺乳類はキシラナーゼを生成しません）。
用途	1) パン製造プロセスにおいて、適切なキシラナーゼを使用することで生地の□力性が大幅に向上し、操作が容易になります。生地の形成時間と安定化時間が大幅に短縮され、発酵した生地の体積が大幅に□加します。焼成後の皮の色は適度で、硬さは減少します。テクスチャーは白く繊細で、構造は細かく滑らかです。気孔は均一で、パンは柔らかく□力があります。 2) パンの保存において、適切なキシラナーゼはパンの劣化を□らせ、水分保持能力を改善し、グルテンネットワークを最適化します。これにより、水分の損失を防ぎ、再分配し、パンの組織構造を安定させます。
別名	EC 3.2.1.8; エンド-(1→4)-β-キシラン 4-キシラノヒドロラーゼ; エンド-1,4-キシラナーゼ; キシラナーゼ; β-1,4-キシラナーゼ; エンド-1,4-キシラナーゼ; エンド-β-1,4-キシラナーゼ; エンド-1,4-β-D-キシラナーゼ; 1,4-β-キシラン キシラノヒドロラーゼ; β-キシラナーゼ; β-1,4-キシラン キシラノヒドロラーゼ; エンド-1,4-β-キシラナーゼ; β-D-キシラナーゼ; エンド-1,4-β-キシラナーゼ

製品情報

由来	バチルス・サブチリス
外□	流動性の良い粉末
EC番号	EC 3.2.1.8
CAS登□番号	9025-57-4
活性	> 20,000u/g
最適pH	5.0-7.0
最適温度	50-80°C
単位定義	1単位のキシラナーゼは、50°CおよびpH5.0で1分間に1μgの還元糖（キシロース）を得るためにキシランを加水分解する酵素の量に等しい。

保管・発送情報

保存方法	乾燥した涼しい場所に保管し、高温を避けるべきです。
安定性	元のパッケージで涼しく乾燥した場所に12ヶ月保管すると、酵素活性は90%以上維持されます。賞味期限後は用量を□やしてください。乾燥した場所で5□15°Cで18ヶ月保管します。