

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

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へ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;

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℃

単位定義 1単位のキシラナーゼは、 50° CおよびpH5. 0° T分間に 1μ g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。