Creative Enzymes®

植物由来のタンパク質を加水分解するための酵素ブレンド

Cat. No. PRO-1833

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	PRO-1833は、当社が開発した植物タンパク質（大豆、米、小麦、トウモロコシ、ピーナッツなど）の加水分解のための特別な化合物酵素です。主にエンドプロテアーゼやエクソプロテアーゼなどの生物酵素で構成されています。特定の温度とpH値の下で、この製品は基質材料中の植物タンパク質を加水分解し、ペプトン、ペプチド、アミノ酸を生成し、植物タンパク質の分子量を減少させ、溶解性を向上させ、栄養価、乳化、泡立ちなどの機能特性を改善し、植物性タンパク質の□用範□を□大します。酸処理された植物タンパク質加水分解物における衛生安全（トリクロロプロパノール）、栄養素の損失、製品品質の低下を克服し、世界で2番目に高品質なタンパク質源としての植物タンパク質の深い加工と開発に貢献します。醤油生産の技術レベルが向上します。

製品情報

形態	粉末

保管・発送情報

保存方法	光を避け、涼しく乾燥した環境で保管することをお勧めします。保管温度：零度以下。 長期間の保管や不適切な保管条件は、酵素活性をさまざまな程度で低下させます。温度と湿度が高すぎる場合は、使用時に適切に使用量を□やす必要があります。