Creative Enzymes®

アントシアナーゼ (食品グレード)

Cat. No. NATZ-003

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	アントシアナーゼは非常に低い特異性を持つβ-グルコシダーゼであり、色素アントシアニンをアントシアニンとグルコースに分解し、さらに無色のアクリドン分解生成物とグルコースに分解することができるため、脱色の目的を達成します。主に桃やさくらんぼの缶詰製造におけるアントシアニン除去剤として使用され、アントシアニンを分解した後、金属イオンによる□色を防ぐことができます。また、果汁、ジャム、ゼリー、果実酒などの製品の色を改善するためにも使用できます。

製品情報

形態	粉末