Creative Enzymes®

# ペニシリウム・シトリナム由来のヌクレアーゼ（食品グレード）

*Cat. No. NPCF-001*

*Lot. No.* (See product label)

## *はじめに*

| | |
|---|---|
| *□明* | ホスホジエステラーゼ（ヌクレアーゼ）は、当社が高（I+G）含量の酵母エキスおよび5'-ヌクレオチドの酵素的生産プロセスの特性に基づいて独自に開発した5'-ホスホジエステラーゼです。これは、ペニシリウム・シトリナムの培地から抽出され、凍結乾燥されています。これは、核酸を5'-ヌクレオチドに方向性を持って加水分解できる酵素製剤の一種です。5'-ヌクレオチドは強い風味□強効果を持ち、貴重な食品フレーバー□強剤です。ヌクレオチドがアミノ酸と混合されると、単一のフレーバー剤では得られない風味が生まれます。その効果は、旨味を倍□させる、すなわち相乗効果です。食品に使用されると、主な風味を際立たせ、風味を改善し、臭いを抑える機能があります。同時に、ヌクレオチドは甘味や肉の味に□して相乗効果を持ち、塩味、酸味、苦味に□しても相乗効果を持ちます。魚臭や焦げ臭には抑制効果があります。したがって、ホスホジエステラーゼは、ヌクレオチドの工業生産や酵母エキスなどの調味料食品の生産において非常に重要な役割を果たしています。 |

## *製品情報*

| | |
|---|---|
| *形態* | 淡い黄色または黄色の粉 |
| *活性* | 50,000u/g |