Creative Enzymes®

クルイヴェロマイセス・ラクティスからのレンネット

Cat. No. CEFX-051

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	レンネットは、反芻哺乳類の胃で生成される複□な酵素です。その主成分であるキモシンは、牛乳中のカゼインを凝固させるプロテアーゼです。さらに、レンネットにはペプシンやリパーゼなどの他の酵素も含まれています。伝統的に、レンネットはチーズ製造のために牛乳を固体のカードと液体のホエイに分けるために使用されていました。しかし、子牛からのレンネットはもはや一般的には使用されていません。kluyveromyces lactisや他の微生物（例：Aspergillus niger var awamoriやEscherichia coli K-12）が発酵槽で育てられ、大規模にレンネットを生産しています。この伝統的なレンネットの取得方法の代替は、現在チーズ製造で広く使用されています。
用途	チーズ製造：レンネットによる牛乳の凝固、異なる種類のチーズを作るための牛乳の塊とホエイの分離。 乳製品の酸度調整：ヨーグルトおよびヨーグルトチーズの製造における酸度の調整を助ける。 乳児用食品と栄養：乳児用フォーミュラにおけるタンパク質の消化と吸収を改善する。 タンパク質加水分解：機能性食品の製造のためにタンパク質加水分解物を抽出するために使用される。 カゼイン利用：食品加工におけるカゼインの抽出を改善するため。
別名	レニン; キマージ; レナース; キモシン; EC 3.4.23.4

製品情報

由来	クルイバーロミセス・ラクティス
外□	白い粉
EC番号	EC 3.4.23.4
CAS登□番号	9001-98-3

使用法とパッケージング

包装	25KG/ドラムの中に食品が入った二重のプラスチック袋

保管・発送情報

保存方法	涼しく、通気性があり、乾燥した場所に保管し、直射日光を避けてください。