Creative Enzymes®

ブラックペッパーエキス

Cat. No. EXTZ-119

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	ブラックペッパーエキスは、Piper nigrum L.の乾燥した未熟または熟した果実の抽出物です。ピペリン、ジャトロリジン、ピペリジン、ピペリチンを含んでいます。ブラックペッパーはインドのマラバール海岸が原産です。そのフルーティーな風味はスパイシーで、最も早くから使用されているスパイスの一つであり、現在では最も広く使用されているスパイスです。また、□虫剤として、胃液分泌を刺激するために医療にも使用されています。

製品情報

種	ブラックペッパー (Piper nigrum L.)
外□	淡い黄色の粉から白い細かい粉へ
CAS登□番号	94-62-2
分子量	285.34
純度	0.95
融点	130 -133 °C
溶解度	ピペリンは有機物であり、水には不溶、酢酸、ベンゼン、エタノール、クロロフォルムには溶解し、エーテルにはわずかに溶解します。

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	直射日光を避けて、適切な保管状況で2年間保管されます。