Creative Enzymes®

ケラチナーゼ（食品グレード）

Cat. No. CEFX-267

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	ケラチナーゼは、アスペルギルス・ニガーの発酵によって生成されます。これは、ケラチン分子内のペプチド結合を効果的に加水分解できる非常に特異的なプロテアーゼです。その酵素活性は、通常、特定の温度およびpH範□内で最も□著であり、一般的に中性からアルカリ性の条件（pH 7-9）および温暖な環境（30-50°C）で最適な活性を示します。
用途	1. 食品加工: 栄養強化: ケラチナーゼは、動物の副産物（羽毛ミールや蹄粉など）を高価値のタンパク質加水分解物に□換することができ、食品添加物として使用することで食品のタンパク質含量と栄養価を高めることができます。 食品改良: 特定の食品をケラチナーゼで処理することにより、製品の食感や口当たりを改善することができます。例えば、肉加工にケラチナーゼを使用することで、製品をより柔らかく滑らかにすることができます。 2. 飼料産業: 飼料改善: ケラチナーゼは、家禽の羽毛やその他の副産物を処理するために使用され、高タンパク質の飼料成分に□換することで、飼料のタンパク質利用率を高め、飼料コストを削減します。 栄養添加物: 生産されるケラチンタンパク質加水分解物は、さまざまなアミノ酸が豊富であり、飼料の栄養添加物として使用することで、飼料の全体的な栄養価を高めます。 3. 環境保護: □棄物処理: ケラチナーゼの□用は、農業および畜産の副産物□棄物を減少させるのに役立ちます。生物分解を通じて、分解が難しいケラチン□棄物を効果的に処理し、環境汚染を減少させます。

製品情報

由来	アスペルギルス・ニガー
外□	淡い黄色の粉
形態	粉末
***EC*番号**	EC 3.4.21
比活性	100,000 U/g

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	1年間、良好な保管状況下で、直射日光を避けて保管してください。