Creative Enzymes®

ビール製造用エンド-1, 4-β-キシラナーゼ

Cat. No. BER-1516

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	キシラナーゼ（ビール製造用）は、トリコデルマ・リーセイの深層液体発酵と精製によって作られた生物学的酵素製剤であり、ビールなどの製造に広く使用されています。大麦胚乳の細胞壁は主にβ-グルカンとアラビノキシランで構成されています。大麦胚乳の細胞壁は主にβ-グルカンとアラビノキシランで構成されています。キシランの主鎖は、β-1,4-グリコシド結合で結合されたキシロース分子から成り、主鎖にはいくつかの大きな置換基が付いています。β-1,4-エンドキシラナーゼは、キシラン主鎖のエンド切断によって異なる長さのキシロオリゴ糖とキシロースを生成できるキシラン分解酵素の重要な酵素です。

製品情報

由来	トリコデルマ・リーゼイ
外□	淡い黄色から茶色がかった黄色の固体粉末
形態	粉末
EC番号	3.2.1.8
pH安定性	4.5-6.0
最適pH	4.5-5.5
最適温度	45°C-75°C
安定化剤	製品は元々、涼しく乾燥した環境でパッケージされており、賞味期限は12ヶ月です。

保管・発送情報

保存方法	この製品は活性生物剤であり、輸送および保管プロセスは暗く、低温で、乾燥しており、通気性があるべきです。