Creative Enzymes®

# ネイティブアスペルギルス・ニガー・ホスホリパーゼB

*Cat. No. NATC-204*

*Lot. No.* (See product label)

## *はじめに*

| | |
|---|---|
| *□明* | ホスホリパーゼは、アスペルギルス・ニガーから深層液体発酵と超濾過によって作られた生物学的製剤です。ホスホリパーゼは、生物内のグリセロホスホリピッドを加水分解できる酵素の一種です。そのホスホリピッドの加水分解に基づいて、ホスホリパーゼは5つのカテゴリに分けられます：ホスホリパーゼA1、ホスホリパーゼA2、ホスホリパーゼB、ホスホリパーゼC、ホスホリパーゼD。Creative Enzymesの食品グレードのホスホリパーゼは、ホスホリパーゼBに属します。このホスホリパーゼは、広範な温度とpHで作用し、食品業界で広く使用されています。 |
| *用途* | 植物油の脱ガミング：ホスホリパーゼBは、植物油の脱ガミングプロセスにおいて重要な役割を果たします。ホスホリピッドを加水分解することにより、油から粘着性の不純物を効果的に除去し、純度と安定性を向上させ、味と色を改善します。 食品の食感の改善：ホスホリパーゼBは、食品中のホスホリピッドの構造を修正するために使用でき、食品製品の食感と味を改善します。例えば、乳製品や焼き菓子にホスホリパーゼBを使用することで、エマルジョンの安定性と口当たりを向上させることができます。 |

## *製品情報*

| | |
|---|---|
| *由来* | アスペルギルス・ニガー |
| *外□* | 白からオフホワイトの固体粉末 |
| *形態* | 粉末 |
| ***最適pH*** | 5.5-7.5 |
| *最適温度* | 30-45°C |

## *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。 |