Creative Enzymes®

ペクチンリラーゼ（食品グレード）

Cat. No. NATC-207

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	ペクチン酸リラーゼは、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ます。これは一種のペクチナーゼシステムに属し、ペクチンエステラーゼの助けを借りることなく、メチル化ペクチンに直接作用することができます。

製品情報

由来	アスペルギルス・ニガー
外□	淡い黄褐色の液体。
形態	液体
最適pH	4.0-7.0
最適温度	30-50°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。