

α-ラマノシダーゼ（食品グレード）

Cat. No. NATC-218

Lot. No. (See product label)

はじめに

説明 ラマノシダーゼは、真菌種の深層液体発酵によって精製され、精製されます。これは、α-1,2、α-1,3、α-1,4、α-1,6およびその他のα結合グリコシド結合に作用します。基質の末端に結合した非還元性結合グリコシド結合を加水分解し、ラムノースおよび□□するリガンドを放出することができます。

用途 植物抽出において酸-塩基加水分解を部分的または完全に置き換えることができ、環境汚染を減少させ、活性成分の収率を□加させます。柑橘類のジュースにおいて、ナリンギンをラハモースとヘスペリジンに加水分解することで、ナリンギンの苦味を除去するために使用され、ヘスペリジンは甘味料の工業生産において重要な前□体です。テレペン類グリコシドに作用し、ぶどうジュース、ワイン、飲料の香り成分を改善し、食品添加物を生産します。Rutaceae果実のナリンギンとリモニンを加水分解して果汁の苦味を除去し、ジュースの風味をよりバランスの取れたものにし、飲みやすくします。フラボノイドの生物利用能を高め、機能性飲料の生産に使用されます。ルチンの加水分解を触媒し、ホットな医□品化合物であるケルセチンの生合成に使用されます。ナリンギンからプルニンの合成を触媒し、さまざまな医□品の原料として使用できます。植物の活性成分のバイオトランスフォーメーションに使用されます。

製品情報

外形	粉末
CAS登録番号	37288-35-0
最適pH	pH4.0-5.0
最適温度	45°C-60°C

使用法とパッケージング

包装	1kg/アルミ箔袋 または 25kg/段ボールドラム
----	----------------------------

保管・発送情報

保存方法	光から保護され、20°C以下で密封して保管してください。
------	------------------------------