

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

□明 ラムノシダーゼは、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 \square で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へ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、へ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□ 粉末

*CAS*登□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。