

プロテイングルタミナーゼ（食品グレード）

Cat. No. NATZ-107

Lot. No. (See product label)

はじめに

説明

プロテイングルタミナーゼは、大分子タンパク質やいくつかの小ペプチドの側鎖に含まれるグルタミンを加水分解できる新しい加水分解酵素であり、プロテインL-グルタミン酸とアンモニアを生成します。このプロセスは、タンパク質の機能特性を改善し、植物性プロテアーゼのアレルゲン性を低下させるため、食品、バイオメディスン、化粧品産業において非常に価値があります。プロテイングルタミナーゼを大豆タンパク質溶液に添加することで、溶解度が大幅に改善され、溶液の透明度が著しく向上します。これは、飲料中の大豆タンパク質の含有量を追加させるだけでなく、消費者の大豆タンパク質機能性飲料に対する視覚的要求にも応えます。

製品情報

形態	粉末
活性	500 PGU/g