Creative Enzymes®

NISINパウダー

Cat. No. EXTZ-694

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	ニシンは、Lactococcus lactis（ラクトコッカス・ラクティス）の発酵生成物から抽出されたポリペプチド系抗菌物質です。世界中の多くの国で食品保存料として承認されています。ニシンは、ほとんどのグラム陽性菌、特にBacillus subtilis（バチルス・サブチリス）、Bacillus stearothermophilus（バチルス・ステアロサーモフィルス）、Clostridium属（クロストリジウム属）などの芽胞形成性グラム陽性菌を阻害することができるため、各種肉ソーセージ、缶詰きのこ、パスチャライズドスープなどの加熱処理食品に特に適しています。

製品情報

由来	ラクトコッカス・ラクティス
形態	白色から淡褐色の粉末
CAS登□番号	1414-45-5
分子式	C141H228O38N41S7（ナイシンZ）
分子量	３３３０．３１
純度	≥900 IU/mg