

## プロリルエンドペプチダーゼ（食品グレード）

Cat. No. NATZ-083

Lot. No. (See product label)

### はじめに

#### □明

食品グレードのプロリルエンドペプチダーゼは、タンパク質内のプロリル結合を特異的に加水分解する加工酵素であり、これにより食品の食感、風味、消化性が向上します。

### 製品情報

#### 形態

淡黄色から濃褐色の液体

#### 活性

プロテアーゼ活性:  $\geq 5.0$  PPU/g

#### 最適pH

4.5

#### 最適温度

40 °C