

フィターゼ（食品用グレード）

Cat. No. NATZ-063

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明

フィターゼは、アスペルギルス・ニガーを用いて液体深層発酵、ウルトラフィltration、その他の精製プロセスを通じて生産されます。フィターゼはフィチン酸のリンをイノシトールとリン酸に分解することができます。環境に優しい酵素製剤として、リンの使用量を減らす上で重要な役割を果たします。新しい食品添加物として、フィターゼは人体のミネラル吸収を改善し、食品加工技術を向上させることができます。

製品情報

形態	薄茶色がかった黄色の粉末
最適pH	4.5-5.5
最適温度	50°C-60°C