Creative Enzymes®

# 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、ウルトラフィルtration、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℃-60℃ |