

魚由来原料向け呈味□強用エキソペプチダーゼ

Cat. No. EXTZ-794

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明 本呈味□強用エキソペプチダーゼは、中性□弱酸性条件下でタンパク質を加水分解する目的で使用される、真菌由来プロテアーゼおよびペプチダーゼの複合酵素である。Aspergillus oryzaeの発酵により製造され、エンドペプチダーゼ活性およびエキソペプチダーゼ活性の双方を有する。本酵素は、低加水分解度製品（苦味を呈するタンパク質加水分解物）における苦味低減に使用できるとともに、タンパク質をより完全に加水分解することで、加水分解物の呈味を□強し、風味を改善する。

用途 食肉、家禽肉、水産物、および調理□み食品。

製品情報

外□	褐色液体
CAS登□番号	9001-61-0
化学名	アミノペプチダーゼ（AEP）
活性	≥500 U/g
密度	1.27 g/mL

保管・発送情報

保存方法 0~10°C（32~50°F）