Creative Enzymes®

酵母エキス・ペースト（BRグレード）

Cat. No. CEGZ-6437

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	新鮮なビール酵母またはパン酵母を自己消化（オートリシス）または酵素加水分解により処理し、その後、分離および精製工程を□て得られる濃縮酵母エキスであり、アミノ酸、ペプチド、ヌクレオチド等の水溶性栄養成分を供給する。
用途	バイオ医□品、アミノ酸、ビタミン、有機酸、酵素製剤、プロバイオティクス製造プロセス、バイオ農□および微生物製剤向けの工業発酵。

製品情報

由来	新鮮なビール酵母または製パン酵母
外□	ペースト状。黄褐色～暗褐色。酵母エキス特有の臭気を有し、異臭は認められない。
形態	貼り付けてください。
組成	酵母由来のアミノ酸、ペプチド、ヌクレオチドおよび水溶性□殖因子成分。
品質	工業用グレード：全窒素（乾燥基準）≧6.5%；アミノ態窒素（乾燥基準）≧2.0%；固形分≧60.0%；塩化物≦1.8% 生化学用グレード：全窒素（乾燥基準）≧7.0%；アミノ態窒素（乾燥基準）≧2.5%；固形分≧65.0%；塩化物≦1.5% 試験用グレード：全窒素（乾燥基準）≧7.0%；アミノ態窒素（乾燥基準）≧2.5%；固形分≧70.0%；塩化物≦1.5%；リン酸塩沈殿試験：澄明
使い方	培地成分として使用すること。使用前に完全に溶解させ、滅菌すること。

使用法とパッケージング

包装	500 g/ボトル；1 kg