Creative Enzymes®

酵母エキス粉末（工業用グレード）

Cat. No. CEGZ-6439

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、分離、濃縮および乾燥工程を□て製造される粉末状の酵母エキスであり、アミノ酸、ペプチドおよびその他の酵母由来因子に富む可溶性栄養混合物を提供する。
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パン酵母
外□	粉末；淡黄色～黄褐色；固結なし；酵母エキス特有の臭気を有する；目視で確認可能な異物を含まない。
形態	粉末
***pH**安定性*	2%水溶液：4.5~7.5
組成	酵母由来ペプチド、アミノ酸およびその他の水溶性栄養成分。
品質	工業用グレード：全窒素（乾燥基準）≥7.5%；アミノ態窒素（乾燥基準）≥2.5%；灰分（乾燥基準）≤15.0%；水分≤6.0%；透明性（2%溶液）：わずかに混濁 生化学用グレード：全窒素（乾燥基準）≥7.5%；アミノ態窒素（乾燥基準）≥3.0%；灰分（乾燥基準）≤15.0%；水分≤6.0%；透明性（2%溶液）：澄明 試□グレード：全窒素（乾燥基準）≥7.5%；アミノ態窒素（乾燥基準）≥3.5%；灰分（乾燥基準）≤15.0%；水分≤6.0%；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	250 g/ボトル；1 kg；25 kg