

ポリガラクトナーゼおよびペクチンリアーゼの混合物

Cat. No. EXTZ-919

Lot. No. (See product label)

はじめに

説明

本製品は、ポリガラクトナーゼおよびペクチン酸リアーゼを主成分とし、補助的なヘミセルラーゼおよびアラビナーゼの副活性を有する液状酵素ブレンドであり、管理された発酵工程により製造されています。ポリガラクトナーゼ（EC 3.2.1.15）は、脱メチル化ペクチンの α -1,4-グリコシド結合を加水分解により切断します。一方、ペクチン酸リアーゼ（EC 4.2.2.2）は、トランス脱離反応によりペクチン主鎖を切断し、不飽和オリゴガラクトナートを生成します。これら2つの活性が相乗的に作用することで、多量の果実・野菜由来原料に含まれる高メトキシルおよび低メトキシルペクチンを迅速に脱重合します。本ブレンドは、ジュースおよび濃縮果汁の製造におけるマッシュ処理および脱ペクチン化用途向けに製剤化されており、果汁の留まりおよび色素抽出を向上させ、粘度を低減するとともに、清澄化および光透過性を改善します。至適pHは3.0～4.5、使用温度は50～55℃であり、最大60℃まで有効性を維持するため、処理時間の短縮に寄与します。

用途

食品、工業用

製品情報

由来

微生物発酵

外観

褐色液体

形態

液体

活性

10,000 PECTU/g

等電点

pH 3.0～4.5の範囲で安定している

最適pH

3.0～4.5

熱安定性

60℃までの温度条件下で有効かつ効果的に機能します

最適温度

50～55℃

保管・発送情報

保存方法

涼所にて、乾燥した密閉容器に保管してください。