

アルコール発酵用セルロビアーゼ（食品グレード）

Cat. No. ASE-003

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明 セルロビアーゼは、 β -グルコシド結合を持つ基質を加水分解できる酵素です。アルコール発酵に使用することができます。還元末端の β -D-グルコシド結合を加水分解することができ、その生成物にはイソマルトオリゴ糖、糖エステル、グリコペプチドなどがあります。

用途 アルコール発酵による酵素

別名 セルロビアーゼ; アルコール発酵のための酵素; アルコール発酵のためのセルロビアーゼ

製品情報

形態 液体

CAS登録番号 9033-06-1

活性 5,000u/ml

pH安定性 3.5-7.0

最適pH 4.5-5.0

最適温度 30-60°C、50°Cで好ましい

単位定義 1単位のセルロビアーゼは、50°CおよびpH4.8で1 μ molの還元糖（グルコース換算）を生成するために、サリシンを加水分解するのに必要な酵素の量に等しい。

使用法とパッケージング

包装 25kg/袋、1.125kg/袋

保管・発送情報

保存方法 高温を避けて涼しい場所に保管する必要があります。粉末: 25°Cで12ヶ月、活性は90%以上を維持します。賞味期限後は用量を□やしてください。