

グルコースオキシダーゼ (食品グレード)

Cat. No. BAK-001

Lot. No. (See product label)

はじめに

[明 グルコースオキシダーゼは、選[されたアスペルギルス・ニガーの株から、浸漬発酵、抽出お

よび精製技術を使用して製造されています。これは、デンプン基質を発酵可能な糖に高い[換率で]換します。この製品は、デンプンの非還元末端から α -D-1, 4グルコシド結合を一つずつ加水分解することができます。この酵素はまた、デンプンの α -D-1, 6グルコシド分岐結合を加水分解し、 α -1, α -1, α -1, α -2

化のために設計された優れたグルコアミラーゼです。

用途 ベーキング酵素

別名 グルコースオキシヒドラース; コリロフィリン; ペナチン; グルコースエアロデヒドロゲナー

ゼ; マイクロシド; β-D-グルコースオキシダーゼ; D-グルコースオキシダーゼ; D-グルコース-1-オキシダーゼ; β -D-グルコース: キノンオキシレダクターゼ; グルコースオキシヒドラース; デオキシン-1; GOD; グルコースオキシダーゼ酵素; GOx; ノタチン; グルコースオキシダーゼ

製品情報

由来 アスペルギルス・ニガー

形態

CAS登□番号 9001-37-0

活性 10,000u/g

最適pH 6.0

最適温度 30°C

単位定義 1ユニットは、pH 6.0および30°Cで、1.0 μmolのβ-D-グルコースをD-グルコン酸とH2O2に

酸化するのに必要な酵素の量として定義されます。

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。