Creative Enzymes®

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, 3結合を切断してグルコースを放出します。これは、特に焼成酵素における糖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	粉末
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。