

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

説明 グルコースオキシダーゼは、選別されたアスペルギルス・ニガールの株から、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変換率で変換します。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 ペーキング酵素

別名 グルコースオキシヒドラーゼ; 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ゼ; デオキシシン-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・ニガール

形態 粉末

CAS登録番号 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 μ mol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減やしてください。