Creative Enzymes®

タンナーゼ（食品グレード）

Cat. No. TAC-3000

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	タンナーゼは、茶の元々の深い風味を保ちながら、クリアな茶飲料の生産を可能にする酵素です。茶飲料の「褐□」は、茶に含まれるカフェインとカテキンが冷水に溶けない化合物を生成するために起こります。タンナーゼは、カフェインとカテキンの結合に関連するガレック酸をカテキンから分離し、褐□効果を防ぎます。
用途	タンニン酵素は、食品加工、飼料加工、化粧品、皮革生産プロセスで広く使用されています。
別名	タンナーゼ; 9025-71-2; タンニンアシルヒドロラーゼ

製品情報

由来	アスペルギルス・オリゼー
外□	ライトブラウンパウダー
***CAS*登□番号**	9025-71-2
活性	300 ユニット/g

保管・発送情報

保存方法	密封、暗所、25°C以下