

ナチュラル アスペルギルス・オリゼ **exo-**イヌリナーゼ (食品グレード)

Cat. No. NATE-1245

Lot. No. (See product label)

はじめに

説明 イヌリンナーゼはイヌリンを加水分解してオリゴ糖を生成し、フルクトースを放出します。また、スクロースやラフィノースの末端フルクトースユニットも分解します。

用途 食品、飲料、アルコール発酵、製菓準備

別名 EC 3.2.1.80; フルクトタン β -フルクトシダーゼ; β -D-フルクトタン フルクトヒドロラーゼ; EC 3.2.1.26; β -フルクトフラノシダーゼ; β -D-フルクトフラノシド フルクトヒドロラーゼ; エキソ-イヌリナーゼ

製品情報

由来 アスペルギルス・オリゼー

外形 淡い黄色の粉

活性 600,000u/g

熱安定性 4-55°C

単位定義 1ユニットは、イヌリンから1分間に1マイクロモルの還元糖を放出するのに必要な酵素の量として定義されます。

保管・発送情報

保存方法 4-10°C