Creative Enzymes®

ネイティブアスペルギルス属カタラーゼ

Cat. No. DIA-131

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	カタラーゼは、アスペルギルス・ニガーによって発酵された食品グレードの酵素製剤です。その主な目的は、過酸化水素（hydrogen peroxide）を効率的に分解することであり、安全性と環境保護の特性を持っています。消毒、滅菌、漂白、食品、食品成分および食品添加物の処理後に生成または残留する過酸化水素（hydrogen peroxide）を除去するために広く使用できます。過剰摂取による人体の中での過酸化水素（hydrogen peroxide）中毒のリスクを回避し、紫外線にさらされた際に食品（例：乳製品、卵製品など）によって生成される過酸化水素による特有の臭いを除去します。同時に、パンなどの焼き菓子の製造において膨張剤としても使用できます。
用途	1. 消毒、滅菌、漂白および食品、食品添加物、成分の処理後に生成または残留する過酸化水素を除去します。 2. 乳製品や卵製品などの食品が紫外線で照射されたときに生成される過酸化水素によって引き起こされる特有の臭いを除去します。 3. 乳製品機器の消毒後に残留する過酸化水素を除去します。 4. パンなどの焼き菓子の製造において緩和剤として使用できます。 5. 飼料処理に使用され、動物の免疫を改善し、病気からの回復を促進します。
別名	過酸化水素: 過酸化水素酸化還元酵素; エキュイレース; カペラーゼ; オプティダーゼ; カタラーゼ-ペルオキシダーゼ; CAT; EC 1.11.1.6; 9001-05-2; カタラーゼ

製品情報

由来	アスペルギルス属
形態	粉末
EC番号	EC 1.11.1.6
CAS登□番号	9001-05-2
活性	100,000 u/g

保管・発送情報

保存方法	20°C以下の乾燥した暗い場所に保管してください