
Transglutaminase

Transferase; E.C. 2.3.2.13

Beschreibung:	Enzympräparat zur Ausbildung von inter- und intramolekularen Querverbindungen zwischen Glutamin und Lysin; Lebensmittelqualität.
Herkunft:	<i>Streptovercillium mobaraense</i> ; nicht-pathogen, nicht-genmodifiziert
Aktivität:	> 30 U/g
Anwendung:	Erhöhung der Elastizität oder Festigkeit von Lebensmitteln durch Verbesserung der physikalischen Eigenschaften von Eiweißstrukturen.
pH-Spektrum:	pH 4,0 – 9,0 ; Optimum: 7,0
Temperatur:	10 – 65°C ; Optimum: 50°C
Bestell-Nr.:	3440
Lieferform:	helles Pulver
Lagerung:	kühl und trocken

Reinheit: Dieses Produkt entspricht der Verordnung (EC) Nr 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 über die allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts und der Verordnung (EC) Nr 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene.

Trocknungsverlust < 10 %

Chemische Reinheit

Arsen (As_2O_3) < 2 mg/kg
Blei (Pb) < 5 mg/kg
Gesamt-Schwermetalle: < 20 mg/kg berechnet als Blei

Mikrobiologische Reinheit

Gesamtkeimzahl: < 5.000 KBE/g
Coliforme Keime: negativ
Mesophile Keime < 500 KBE/g
Salmonellen: negativ in 0,1 25 g