

Lactase L

β -D-Galactosidase, EC 3.2.1.23

Beschreibung: neutrale Hefe-Lactase, spaltet Lactose in ihre Monosaccharide (Glucose und Galactose)
Lebensmittelqualität

Herkunft: *Kluyveromyces lactis*

Verwendung: Spaltung von Lactose (Milchzucker) in Milchprodukten für Spezialprodukte für Menschen mit Lactoseunverträglichkeit

Aktivität: > 45 000 U/ml

Reaktionsparameter: pH-Wert Optimum: 6 - 7 aktiv im Bereich pH 2,5 - 8,5
Temperatur Optimum: 45°C aktiv im Bereich 15 - 70°C

Dosierung: Milchverwertung
0,6 g/ kg Milch bei 6 – 10°C in 24 Std.
0,5 g/ kg Milch bei 6 – 10°C in 48 Std.
0,3 g/ kg Milch bei 20°C in 48 Std.

Vor Zugabe sollte das Produkt 1:5 mit Trinkwasser verdünnt werden. Die benötigte Menge an Enzym ist abhängig von Temperatur, pH-Wert und Reaktionszeit. Es empfiehlt sich, die Enzymdosierung entsprechend den Anwendungsbedingungen zu optimieren.

Bestell-Nr.: 2050

Lieferform: weißgelbe Flüssigkeit mit produkttypischem Geruch

Lagerung: 6 - 8°C, lichtgeschützt

Haltbarkeit: 12 Monate unter o.g. Bedingungen

Lactase L aus *Kluyveromyces lactis* Temperatur/pH-Wert Aktivitätsdaten

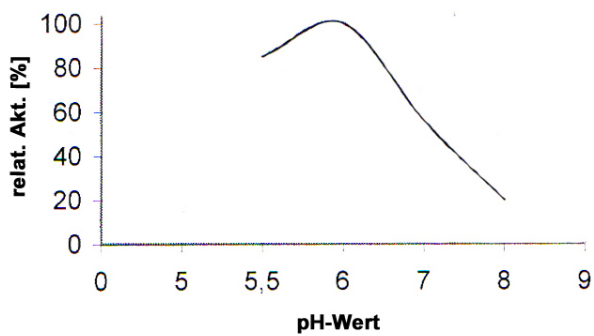


Abb. 1: Abhängigkeit der Lactaseaktivität von dem pH-Wert (T = 30°C)

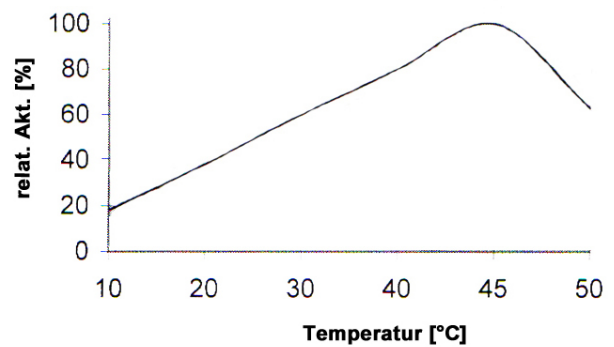


Abb. 2: Abhängigkeit der Lactaseaktivität von der Temperatur (pH = 6,5)