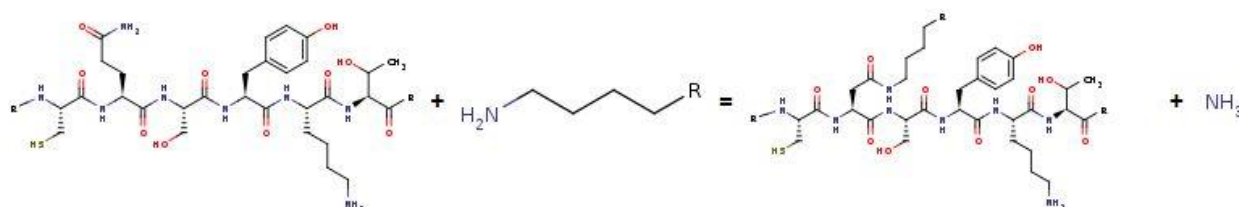


Transglutaminase

E.C. 2.3.2.13

Beschreibung: Enzympräparat zur Ausbildung von inter- und intramolekularen Querverbindungen zwischen Glutamin und Lysin.
Lebensmittelqualität.

Katalysierte Reaktion:



Herkunft: *Streptoverticillium mobaraense*, nicht pathogen, nicht genmodifiziert

Aktivität: > 100 U/ g (Methode: ASA Spezialenzyme GmbH)

Anwendung: Erhöhung der Elastizität oder Festigkeit von Lebensmitteln durch Verbesserung der physikalischen Eigenschaften von Eiweißstrukturen.

Reaktionsparameter: pH-Wert Optimum: 7,0 aktiv im Bereich pH 4,0 – 9,0
Temperatur Optimum: 50°C aktiv im Bereich 15 – 65°C

Artikel-Nr.: 3440

Lieferform: helles Pulver

Lagerung: Kühl lagern, 4 – 8°C. Nicht einfrieren.