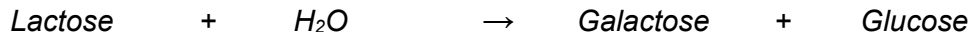
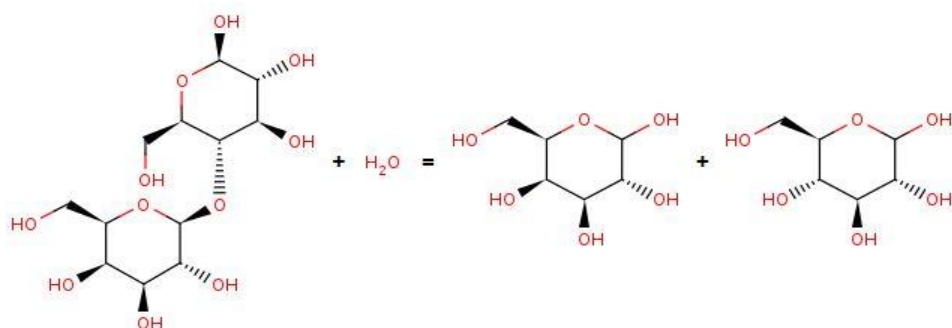


Lactase L

β-Galactosidase, E.C. 3.2.1.23

Beschreibung: Neutrale Lactase aus Hefe. Hydrolysiert Lactose in die korrespondierenden Monosaccharide (Glucose und Galactose). Lebensmittelqualität.

Katalysierte Reaktion:



Herkunft: *Kluyveromyces lactis*, nicht pathogen, nicht genmodifiziert
(nach AMFEP für Lebensmittel zugelassen)

Aktivität: > 2 000 U/ mL (Methode: ASA Spezialenzyme GmbH)

Anwendung: Spaltung von Lactose (Milchzucker) in Milchprodukten für lactosefreie Produkte

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

Reaktionsparameter:	pH-Wert	Optimum: 6,0	aktiv im Bereich pH 4,5 – 7,5
	Temperatur	Optimum: 45°C	aktiv im Bereich 20 – 55°C

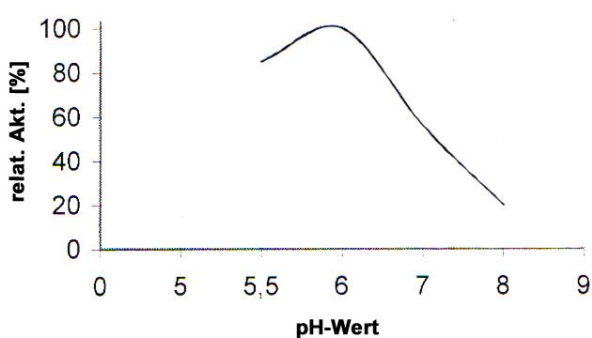


Abb. 1: Abhängigkeit der Lactaseaktivität von dem pH-Wert (T = 30°C)

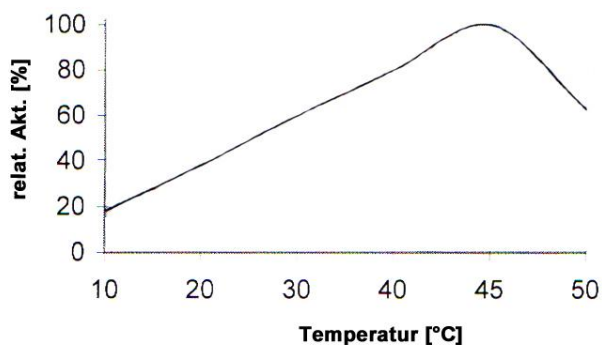


Abb. 2: Abhängigkeit der Lactaseaktivität von der Temperatur (pH = 6,5)

Artikel-Nr.:	2050
Lieferform:	weißgelbe Flüssigkeit mit spezifischem Geruch
Lagerung:	Kühl lagern, 4 – 8°C. Nicht einfrieren.