

Lactase L

β -D-Galactosidase, EC 3.2.1.23

Beschreibung:	neutrale Hefe-Lactase, spaltet Lactose in ihre Monosaccharide (Glucose und Galactose) Lebensmittelqualität		
Herkunft:	<i>Kluyveromyces lactis</i>		
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:	<u>Milchverwertung</u> 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. 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		