

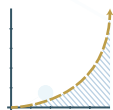


Препарат ферментный трансглутаминаза (Transglutaminase)

ТРАНСГЛУТАМИНАЗА образует ковалентные связи между аминокислотами L-глутамин и L-лизин. Связи образуются как внутри молекулы протеина, так и между отдельными молекулами протеинами.

Характеризуется высокой связывающей способностью поскольку связи, возникшие, благодаря трансглутаминазе, трудно разрушить после окончания реакции, молекулы белка остаются прочно сшитыми при последующем замораживании, измельчении и высокотемпературной термообработке.

Обладает особо высокой устойчивостью к окислению аминокислотами и стабилизирует структуру белка.



Активность

100 ед/г
1 000 ед/г



pH

4,5–5,0 – оптимум
3,0–7,0 – раб. диапазон



Срок хранения

12 месяцев



Температура

45 °С – оптимум
20–55 °С – раб. область



Упаковка

1 кг – пакет zip-lock
100 г – пластиковая банка



Условия хранения

хранить при температуре
от -25 °С до +25 °С

ГМО статус

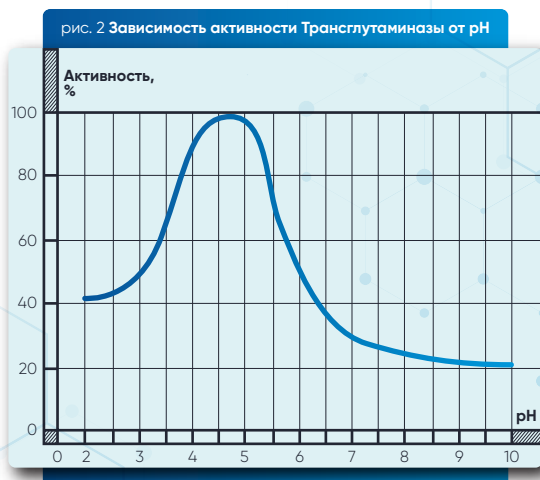
Препарат получен путем культивирования выделенного направленной селекцией природного штамма микроорганизмов без применения технологий геной инженерии.

Дозировка

Зависит от перерабатываемого сырья и технологических параметров процесса.

Характеристика препарата

На рисунках 1 и 2 показано влияние температуры и pH на активность.



Применение

- Производство колбас, мясных полуфабрикатов и деликатесов
- Рыбопереработка
- Производство молочных продуктов: творог, сыр, йогурт
- Хлебопечение