

LACTASA

DESCRIPCIÓN

Enzima altamente purificada de lactasa (β -galactosidasa) derivada de la levadura *Aspergillus oryzae*.

ESPECIFICACIONES FÍSICAS Y QUÍMICAS

Color Amarillo claro a café claro.

Aspecto Líquido.

CAS No 9031-11-2

Fórmula molecular $C_{22}H_{28}O_3$

Peso de la fórmula 340.456

Densidad $1,1 \pm 0,1$ g/cm³

ANÁLISIS QUÍMICO

Concentración 25000, 125000, 500000 unidades en botella de polietileno. Una unidad hidrolizará 1,0 μ mol de lactosa por minuto a un pH de 4,5 a 30 °C.

BENEFICIOS

Estabilización y estandarización de proteínas en leche y suero

Reducción de tiempo de proceso

DOSIS

Para encontrar la dosis adecuada es necesario hacer pruebas de laboratorio

Los datos de los gráficos se generan en condiciones de laboratorio y pueden no reflejar el rendimiento de la aplicación. Por ello se recomienda para evaluar el rendimiento en las condiciones locales específicas.

SEGURIDAD Y MANIPULACIÓN

Las enzimas son proteínas. La exposición a enzimas puede causar alergia respiratoria tras una exposición repetida; use productos enzimáticos bajo ventilación y/ o en instalaciones cerradas. Se recomienda el uso de equipo de protección respiratoria durante su uso en aplicaciones abiertas.

PRESERVACIÓN Y VIDA ÚTIL

Debe almacenarse en un lugar seco y fresco (20°C/68°F máximo) y debe estar protegido de la luz solar directa. Su vida útil es de 12 meses si se ha almacenado según lo indicado y en su empaque original.

PRESENTACIÓN

Consultar formatos disponibles.