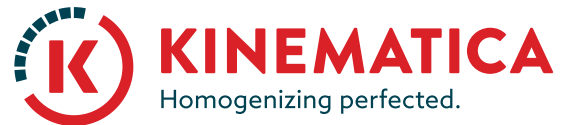


Prozess:
Unterprozess:
Produkt Familie:

HOMOGENISIERUNG
ANALYTIK
POLYTRON®



LIFE SCIENCE

Extraktion von LPL in Milch



DER ANWENDUNGSBEREICH / ZWECK

Freie Fettsäuren (FFS) können die Qualität von Milchprodukten stark beeinflussen, indem sie zum Beispiel in Milch ein ranziges Aroma oder ein Kratzen im Hals hervorrufen. Auch die Schäumbarkeit von Milch ist bei einer hohen FFS-Konzentration verschlechtert. Freie Fettsäuren entstehen durch die Lypolyse von Fetten mittels Lipasen. Die milcheigene Lipoproteinlipase (LPL) sorgt für die Freisetzung der FFS. Trotz dem hohen Anteil an LPL ist die Lypolyse in Milch niedrig, da LPL inhibiert wird, es Mangel an LPL-Aktivatoren oder LPL und Milchfett getrennt voneinander in frischer Milch vorliegen. Kinematica bietet Temperatur- und pH-kontrollierbare Lösungen zur Probenvorbereitung der Extraktion von LPL aus Milchproben.

Klicken Sie auf diesen Link, um vollständigen Zugriff auf die Application Note zu erhalten:

VOLLVERSION ERHALTEN

Kinematica AG

Werkstrasse 7 c-d / CH-6102 Malters / Switzerland
Phone +41 41 259 65 65 / Fax +41 41 259 65 75
info@kinematica.ch / kinematica.ch

Swiss made dispersing solutions for you. Since 1962.