

Supplementary Materials

Table S1. The concentration of sugars in the hydrolysate after enzymatic hydrolysis at various stages of conversion

Hydrolysis time, h	Concentration, g/l					
	glucose	xylobiose	xylose	mannose	arabinose	galactose
1	16,2±1,78	7,15±0,89	1,62±0,22	0,28±0,02	<0,20	<0,20
2	18,9±3,78	8,38±0,32	1,75±0,17	0,37±0,13	<0,20	<0,20
3	20,8±3,42	8,69±2,10	2,20±1,16	0,49±0,25	<0,20	<0,20
4	22,7±3,17	9,91±0,67	2,96±0,96	0,67±0,29	<0,20	0,21±0,08
5	25,0±5,47	9,71±1,30	2,93±1,21	0,66±0,22	<0,20	0,24±0,09
6	31,0±0,68	9,96±1,30	4,83±3,61	1,17±0,33	<0,20	0,47±0,12
24	39,0±8,05	8,84±0,14	6,00±2,03	1,38±0,59	<0,20	0,63±0,14
48	49,4±8,77	8,37±0,21	8,68±3,96	2,00±0,97	0,24±0,02	1,33±0,33
72	58,5±8,22	7,41±0,60	10,3±3,81	2,15±0,86	0,24±0,03	1,69±0,41