

## Native Kalb-Rennin

Cat. No. NATE-0651

Lot. No. (See product label)

### Einleitung

**Beschreibung** Rennin, eine Kette von 323 Aminosäuren, wird als inaktiver Vorläufer sekretiert, der dann durch begrenzte Proteolyse in ein aktives Enzym umgewandelt wird. Es spaltet die Peptidbindung zwischen Phenylalanin und Methionin in K-Casein.

**Anwendungen** Rennin, auch bekannt als Chymosin, ist ein milchgerinnendes saure Proteinase, die im Magen eines Kalbes produziert wird. Es wird in der Käseherstellung und zur Untersuchung der neonatalen Magenverdauung verwendet.

**Synonyme** Chymosin; Rennin; EC 3.4.23.4; 9001-98-3

### Produktinformation

**Art** Kalb

**Herkunft** Kalbsmagen

**Form** Lyophilisiertes Pulver, das Natriumchlorid enthält

**EC-Nummer** EC 3.4.23.4

**CAS-Nummer** 9001-98-3

**Aktivität** > 20 Einheiten/mg Protein

**Zusammensetzung** Protein, > 40%

**Funktion** aspartische Endopeptidase-Aktivität

**Einheitsdefinition** Eine Einheit wird 10 mL Milch pro Minute bei 30°C gerinnen lassen.

### Lager- und Versandinformation

**Lagerung** -20°C