Creative Enzymes®

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