Creative Enzymes®

Subtilisin, Lebensmittelqualität

Cat. No. EXWM-4153

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Subtilisin ist eine Endo-Protease, die durch Unterwasserfermentation und Kultivierung von Bacillus subtilis 1398 hergestellt und durch fortschrittliche Extraktionstechnologie verfeinert wird. Sie kann makromolekulare Proteine bei einer bestimmten Temperatur und pH in Peptide und Aminosäuren zersetzen. Und andere Produkte, die einen einzigartigen hydrolysierten Geschmack bilden, können zur Protein-Hydrolysebehandlung von Lebensmitteln, Futtermitteln, Kosmetika, Ernährungs- und Gesundheitsprodukten verwendet werden.

Produktinformation

Herkunft	Bacillus subtilis
Form	Pulver
EC-Nummer	EC 3.4.21.62
CAS-Nummer	9014-01-1
Aktivität	≥100.000 u/g
Einheitsdefinition	Unter den Messbedingungen (30±0,2°C; pH-Wert 7,5) hat das pro Minute hydrolysierte Kasein, das in Trichloressigsäure löslich ist, eine Absorption bei einer Wellenlänge von 275 nm, die der Absorption von 1 Mikrogramm Tyrosin entspricht; die benötigte Enzymmenge beträgt eine Einheit.
Reaktion	Hydrolyse von Proteinen mit breiter Spezifität für Peptidbindungen und einer Vorliebe für einen großen ungeladenen Rest in P1. Hydrolysiert Peptidamide.
Hinweise	Dieser Artikel erfordert eine maßgeschneiderte Produktion, und die Lieferzeit beträgt zwischen 5-9 Wochen. Wir können nach Ihren Spezifikationen maßgeschneidert produzieren.

Lager- und Versandinformation

Lagerung	An einem kühlen, trockenen Ort lagern